

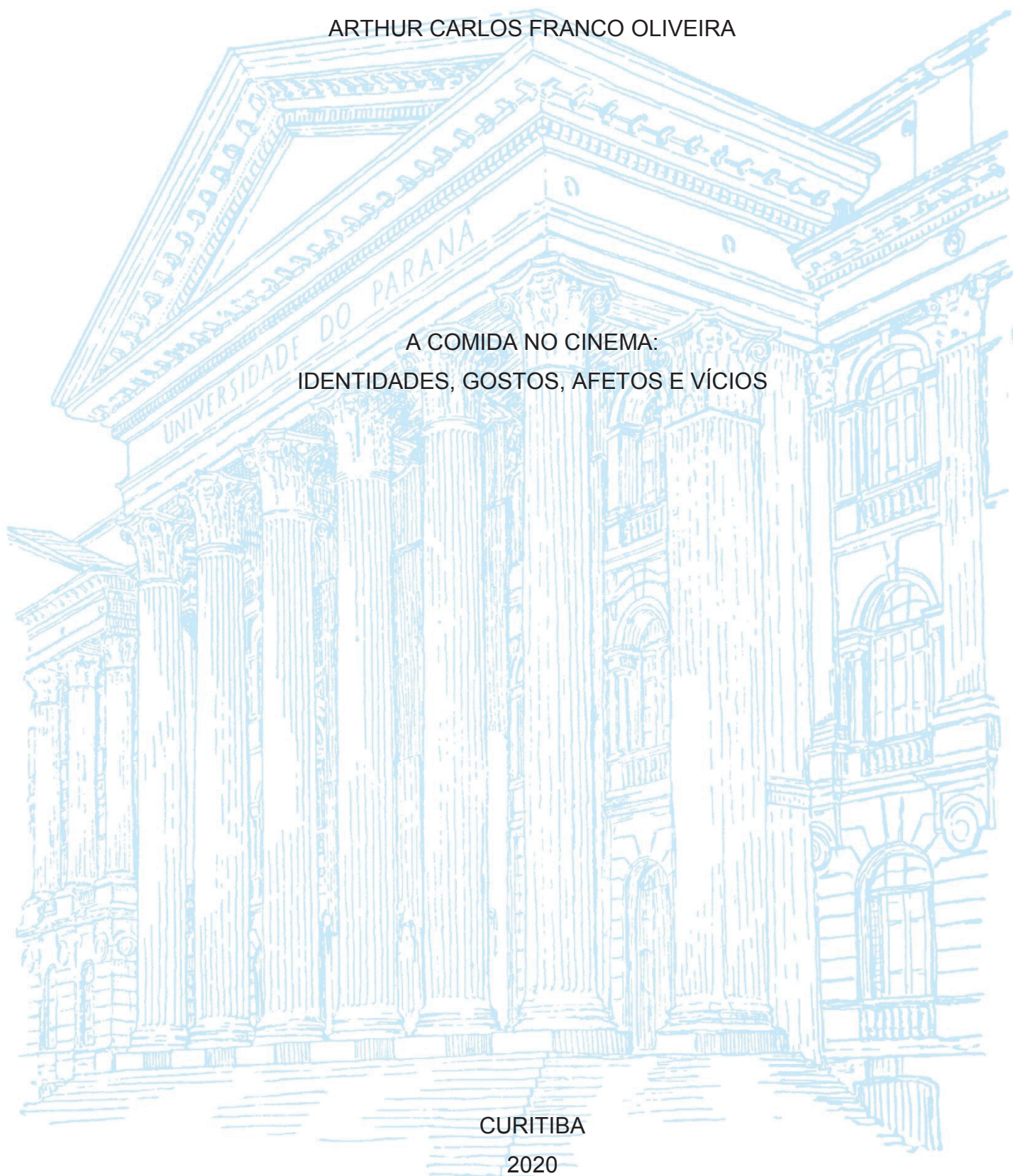
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

ARTHUR CARLOS FRANCO OLIVEIRA

A COMIDA NO CINEMA:
IDENTIDADES, GOSTOS, AFETOS E VÍCIOS

CURITIBA

2020



ARTHUR CARLOS FRANCO OLIVEIRA

A COMIDA NO CINEMA:
IDENTIDADES, GOSTOS, AFETOS E VÍCIOS

Dissertação apresentada ao curso de Pós-Graduação em Comunicação, Setor de Comunicação, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Comunicação.

Orientador: Prof. Dr. Hertz Wendel de Camargo

CURITIBA

2020

Catálogo na publicação
Sistema de Bibliotecas UFPR
Biblioteca de Artes, Comunicação e Design/Cabral
(Elaborado por: Sheila Barreto (CRB 9-1242))

Oliveira, Arthur Carlos Franco

A comida no cinema: identidades, gostos, afetos e vícios./ Arthur Carlos Franco Oliveira. – Curitiba, 2020.
238 f: il. color.

Orientador: Prof. Dr. Hertz Wendel de Camargo.

Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Universidade Federal do Paraná, Setor de Artes, Comunicação e Design, Programa de Pós-Graduação em Comunicação, 2020.

1. Comunicação. 2. Alimentação. 3. Cinema. 4. Fenômeno Biocultural.
I. Título.

CDD 302.2



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETOR DE ARTES COMUNICAÇÃO E DESIGN
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO COMUNICAÇÃO -
40001016071P8

TERMO DE APROVAÇÃO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em COMUNICAÇÃO da Universidade Federal do Paraná foram convocados para realizar a arguição da Dissertação de Mestrado de ARTHUR CARLOS FRANCO OLIVEIRA intitulada: *A COMIDA NO CINEMA: IDENTIDADES, GOSTOS, AFETOS E VÍCIOS*, sob orientação do Prof. Dr. HERTEZ WENDEL DE CAMARGO, que após terem inquirido o aluno e realizada a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua APROVAÇÃO no rito de defesa.

A outorga do título de mestre está sujeita à homologação pelo colegiado, ao atendimento de todas as indicações e correções solicitadas pela banca e ao pleno atendimento das demandas regimentais do Programa de Pós-Graduação.

CURITIBA, 25 de Março de 2020.

Assinatura Eletrônica

25/03/2020 17:58:35.0

HERTEZ WENDEL DE CAMARGO

Presidente da Banca Examinadora (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

Assinatura Eletrônica

30/03/2020 20:16:21.0

VALQUIRIA MICHELA JOHN

Avaliador Interno (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ)

Assinatura Eletrônica

31/03/2020 11:46:22.0

LUCIANA ROSAR FORNAZARI KLANOVICZ

Avaliador Externo (UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE)

Aos cozinheiros e cozinheiras desse mundo, que, através do afeto e da comida, transformam a realidade em um lugar melhor.

AGRADECIMENTOS

À minha mãe, a melhor cozinheira que conheço, sempre me apoiando nas minhas constantes mudanças, mesmo quando resolvi me tornar um professor como ela.

Ao meu orientador prof. dr. Hertz, pelo apoio ao longo destes dois anos.

Aos meus amigos Alexia, Ana, Ana Luísa, Camila, Daniel, Gabriel e Vivian, os fundadores do Grupo Focal Barmingham, por todas as bolas azuis feitas, pelos haicais escritos e pelos litrões compartilhados.

Ao pessoal do Bar do Dante, pelo acolhimento e pelas inúmeras saideiras.

Ao meu namorado Matheus, pela compressão constante e por todo o carinho nos momentos de dificuldade.

À profa. dra. Valquíria, por todo suporte nestes dois anos, dentro e fora da Universidade, e pelas considerações certeiras que possibilitaram que este trabalho fosse executado com sucesso.

À profa. dra. Marcella Lopes Guimarães, por aceitar de prontidão fazer parte da banca de qualificação e pelas valiosas observações.

À profa. dra. Luciana Klanovicz, pela disponibilidade de seu tempo e conhecimento para analisar este trabalho.

Aos meus amigos que fiz em Uberlândia, em Faro, em Dublin e em Curitiba, sem vocês não teria conseguido chegar aqui.

Aos professores e colegas do PPGCOM-UFPR, pela convivência e pelos esforços em prol da pesquisa acadêmica e do crescimento do Programa.

À CAPES pelo auxílio financeiro.

“[...] em Minas o pão-de-queijo é uma quitanda especial.

Superior. Se você não sabe o que é, não procure no dicionário. O dicionário é insípido. Provável que nem registre a palavra. Cumpre sabê-la na boca, no remoto paladar, inconsútil. Gosto, aroma, vista, é tudo junto. Uma só onda que envolve.

Impregna. E volta sempre, pavloviana. [...]

Comecei a indagar aqui e dali e já ia pelo caminho enciclopédico. A receita é fácil.

[...] Varia no detalhe, mas o que importa é jeito. A arte. Como no jardim, se a mão não é boa, nada feito. A mão para amassar e sovar. A exata pitada de sal. O forno quente, pré-aquecido. Quanto tempo? Não olhe o relógio. A hora fala, manifesta. No forno e em você. [...] Pergunto à Geralda, que é serrana, quantos pãezinhos cabem num tabuleiro. Para meio quilo de polvilho, digamos. Polvilho azedo, claro.

Nunca contei.

Pequenos segredos que esconde até de si mesma.

Não estão na memória. Estão no sangue, circulam pelo coração. Quem prova é que não esquece. [...] Inventaram o pão-de-queijo congelado, que heresia!

Venho do forno de barro, do lado de fora da cozinha. Nunca se sabia quantos estavam sendo assados. Não dava tempo de contar. Era assando e comendo!”.

(REZENDE, 1992, p. 2)

RESUMO

O presente trabalho investiga quatro filmes que tem a alimentação como temática principal a partir do enfoque dos aspectos culturais e sociais do ato de comer. Fundamentados na análise fílmica nos moldes propostos por Vanoye e Goliot-Lété (2002) e na metodologia da quaternidade mítica desenvolvida por Canevacci (1984), que busca apontar os arquétipos *Pater*, *Filius*, *Diabolus* e *Spiritus* em produções audiovisuais, nos debruçamos sobre as obras *Chocolate* (2000), *Ratatouille* (2007), *Estômago* (2007) e *Muito Além do Peso* (2012) para examinar de que formas a alimentação se apresenta como um fenômeno biocultural. Partindo da perspectiva que encara o cinema como um objeto de estudo capaz de revelar as articulações sociais exteriores à tela através da observação de conteúdos presentes no imaginário social que encontram princípios significantes na realidade, examinamos as estruturas diegéticas das narrativas em busca de elementos de intercâmbio entre a realidade sensível e aquela representada que apontam como a comida opera em cada filme como agente de movimentação social e cultural nas trocas simbólicas relacionadas à alimentação. A prioridade de análise foca-se em como os elementos narrativos compõem a obra ao perceber os sentidos de circulação dos significados da cultura através dos deslocamentos e trajetórias realizadas pelos personagens no desenvolvimento do filme como um todo, se fundamentando não apenas nos aspectos técnicos, mas, sobretudo, na interpretação da narração traduzida aqui em cenas, comportamentos, atitudes e diálogos de personagens e na evolução das relações interpessoais dentro do longa. Os resultados apontam que em *Chocolate* (2000) a comida dialoga intrinsecamente com questões ligadas à identidade e pertencimento, enquanto *Ratatouille* (2007) transmite como os hábitos alimentares se apresentam como um produto cultural e se constituem como elemento distintivo da sociedade civilizada. Já em *Estômago* (2007), são os componentes ligados à socialização e à integração entre os sujeitos que articulam a concepção cultural do alimento, e em *Muito Além do Peso* (2012) são expostas questões sobre a *McDonaldização* dos costumes e a desestruturação das práticas alimentares em décadas recentes. Além disso, concluímos que a comida extrapola sua materialidade frente à mesa cinematográfica (a tela), não apenas trabalhando no espectador as suas propriedades organolépticas, mas sobretudo operando na construção de significados socioculturais através de um diálogo constante com o universo simbólico do público.

Palavras-chave: Alimentação. Cinema. Canevacci. Comida. Quaternidade Mítica.

ABSTRACT

The present work investigates four films that have food as the main theme from the focus of cultural and social aspects of the act of eating. Based on film analysis along the lines proposed by Vanoye and Goliot-Lété (2002) and on the mythical quaternity methodology developed by Canevacci (1984), which seeks to point out the archetypes *Pater*, *Filius*, *Diabolus* and *Spiritus* in audiovisual productions, we look at the works *Chocolate* (2000), *Ratatouille* (2007), *Estômago – A Gastronomic Story* (2007) and *Way Beyond Weight* (2012) to examine how food presents itself as a biocultural phenomenon. Starting from the perspective that sees cinema as an object of study capable of revealing the social articulations external to the screen through the observation of contents present in the social imaginary that find significant principles in reality, we examine the diegetic structures of the narratives in search of elements of exchange between the sensitive reality and that represented, which point out how food operates in each film as an agent of social and cultural movement in symbolic exchanges related to food. The analysis priority focuses on how the narrative elements compose the work by perceiving the meanings of circulation of the meanings of culture through the displacements and trajectories made by the characters in the development of the film as a whole, based not only on technical aspects, but especially in the interpretation of the narration translated here into scenes, behaviors, attitudes and dialogues of characters and in the evolution of interpersonal relationships within the feature. The results show that in *Chocolate* (2000) food dialogues intrinsically with issues related to identity and belonging, while *Ratatouille* (2007) conveys how eating habits are presented as a cultural product and constitute a distinctive element of civilized society. In *Stomach – A Gastronomic Story* (2007), it is the components linked to socialization and integration between the subjects that articulate the cultural conception of food, and in *Way Beyond Weight* (2012) questions about McDonaldization of society and the disruption of eating practices are exposed in recent decades. In addition, we conclude that food extrapolates its materiality in front of the cinematographic table (the screen), not only working on the viewer its organoleptic properties, but above all operating on the construction of sociocultural meanings through a constant dialogue with the symbolic universe of the public.

Keywords: Food. Cinema. Canevacci. Mythical Quaternity.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - A SANTÍSSIMA TRINDADE SEGUNDO A CONCEPÇÃO CRISTÃ.....	38
FIGURA 2 - A QUATERNIDADE SEGUNDO JUNG (1983).....	43
FIGURA 3 - O PÔSTER DO FILME CHOCOLATE	79
FIGURA 4 – A QUATERNIDADE MÍTICA NO FILME <i>CHOCOLATE</i>	81
FIGURA 5 - VIANNE E JOSEPHINE CONVERSAM.....	86
FIGURA 6 – O CONDE AMEAÇA VIANNE	94
FIGURA 7 – O CONDE SE MANTÉM FIRME NO JEJUM, MESMO COM FOME	95
FIGURA 8 - MORADORES CONFESSAM O PECADO DE COMER O CHOCOLATE	97
FIGURA 9 - O DESPERTAR SEXUAL DE ALPHONSE APÓS COMER OS CHOCOLATES	101
FIGURA 10 - O PÔSTER DO FILME <i>RATATOUILLE</i>	106
FIGURA 11 - A QUATERNIDADE MÍTICA NO FILME <i>RATATOUILLE</i>	111
FIGURA 12 - RÉMY PROVANDO OS DIFERENTES SABORES	115
FIGURA 13 - EMILE TENTANDO DISTINGUIR OS SABORES	117
FIGURA 14 - COLETTE, LINGUINI E RÉMY ESCUTAM O ESTALAR DO PÃO	118
FIGURA 15 - EGO É “TRANSPORTADO” PARA SUA INFÂNCIA AO SENTIR O SABOR DO <i>RATATOUILLE</i>	123
FIGURA 16 - RÉMY DESCOBRE QUE ESTÁ EM PARIS E ENCONTRA O RESTAURANTE DE GUSTEAU	127
FIGURA 17 - RÉMY ANDANDO EM DUAS PATAS E SE RECUSANDO A COMER LIXO.....	133
FIGURA 18 - O PÔSTER DO FILME <i>ESTÔMAGO</i>	137
FIGURA 19 - A QUATERNIDADE MÍTICA NO FILME <i>ESTÔMAGO</i>	140
FIGURA 20 - A PRIMEIRA NOITE DE NONATO NO BAR E NA PRISÃO	143
FIGURA 21 – A INTEGRAÇÃO DE NONATO COM OS PRESOS BEBENDO MARIA LOUCA.....	147
FIGURA 22 - BANQUETE SERVIDO A ETCÉTERA.....	149
FIGURA 23 - O PRATO DE NONATO PERMEADO POR LARVAS	153
FIGURA 24 - NONATO COZINHANDO NO BAR E NA PRISÃO	157
FIGURA 25 - NONATO COZINHANDO NO RESTAURANTE E NO BANQUETE PARA ETCÉTERA	157

FIGURA 26 - SEXO À PUTANESCA, COMO COLOCADO POR KUCZYNSKI (2012)	161
FIGURA 27 - O PÔSTER DO FILME <i>MUITO ALÉM DO PESO</i>	166
FIGURA 28 - A QUATERNIDADE MÍTICA NO FILME <i>MUITO ALÉM DO PESO</i>	168
FIGURA 29 - MALUH BARCIOTTE MOSTRA O BOLINHO	171
FIGURA 30 - MARIA DE RESENDE FALA SOBRE A MERENDA DA ESCOLA E LÊ OS COMPONENTES DE UMA SALSICHA	172
FIGURA 31 - OS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PRESENTES NA CASA DE VIRNA	175
FIGURA 32 - YAN SE JOGA NO CHÃO PARA CONSEGUIR UM PACOTE DE BATATA FRITA	179
FIGURA 33 - CRIANÇAS MOSTRAM OS BRINQUEDOS ORIUNDOS DAS REDES DE FAST-FOOD	182
FIGURA 34 - OS ENTREVISTADOS REAGEM À DESCOBERTA DA ALTA QUANTIDADE DE AÇÚCAR NO REFRIGERANTE	184
FIGURA 35 - CRIANÇAS NÃO RECONHECEM FRUTAS E LEGUMES APRESENTADOS	187
Figura 36 - A CRUZ QUATERNÁRIA COM O PAPEL ARQUETÍPICO DA COMIDA EM CADA UM DOS FILMES ANALISADOS	192

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
1.1 CARDÁPIO DO DIA	25
2 SELECIONANDO OS INGREDIENTES, OU MITOLOGIAS.....	29
2.1 MITOLOGIA E CINEMA	29
2.2 CANEVACCI E SUA QUATERNIDADE	35
3.3 METODOLOGIA.....	46
3 ACERTANDO O TEMPERO, OU A COMIDA COMO UM FENÔMENO BIOCULTURAL	52
4 IDENTIDADE ALIMENTAR, PERTENCIMENTO E CHOCOLATE.....	76
4.1 <i>CHOCOLATE</i>	76
4.2 TEMPERANDO O CHOCOLATE	82
5 GOSTO, CIVILIDADE E COZINHA.....	105
5.1 <i>RATATOUILLE</i>	105
5.2 PROVANDO O RATATOUILLE.....	111
6 SOCIABILIDADE, ASCENSÃO SOCIAL E COXINHAS,	136
6.1 <i>ESTÔMAGO</i>	136
6.2 FRITANDO AS COXINHAS.....	141
7 MCDONALDS, OBESIDADE E HAMBÚRGUERES.....	163
7.1 <i>MUITO ALÉM DO PESO</i>	163
7.2 MONTANDO O HAMBÚRGUER.....	168
8 BON APPÉTIT, OU CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	190
REFERÊNCIAS.....	197
FILMOGRAFIA	208
ANEXO A – FILMES QUE COMPÕEM O <i>CORPUS</i> INICIAL	209

1 INTRODUÇÃO

Tanto o processo de construção quanto o de leitura de uma dissertação é tal qual preparar um prato. Primeiro, temos a receita, uma lista de onde se deve partir e aonde se quer chegar, e quais as etapas entre esses momentos. É o esqueleto inicial da dissertação, o sumário que mostra onde começamos, por onde passamos, quais os métodos utilizados e o que se espera do resultado final. Em seguida, são separados os ingredientes, o chamado *mise en place*¹, que são trabalhados individualmente, seja cortando-os, amassando-os ou triturando-os, aqui representados pelas teorias e conceitos explicados de forma a prepará-los para a combinação que vem a seguir. Aí reside o momento da análise, de observar e relacionar o objeto à luz das teorias escolhidas, correspondendo quando o cozinheiro reúne todos os ingredientes e temperos e o processo de cozimento se efetiva. Por fim, resta servir e degustar o prato, entendendo como todos aqueles ingredientes, inicialmente individuais e isolados, se combinam para criar algo novo, cheio de sabor e personalidade. Temos as nossas considerações finais, quando se observa o trabalho pronto, coeso e amarrado, com todas as teorias, raciocínios, observações e conclusões entrelaçadas. Como toda boa refeição, saciando apenas momentaneamente a nossa fome, pois logo aparece o desejo de comer novamente e de preparar um novo prato, assim é também o conhecimento desenvolvido na dissertação. Quando finalizada, ficamos satisfeitos, ela nos basta naquele momento, porém apenas até o instante que a fome de aprender desponta novamente, sendo então a hora de buscar novos conhecimentos e continuar a pesquisa.

O presente estudo se apresenta, principalmente, por duas inquietações norteadoras da parte do pesquisador, que busca satisfazer alguns de seus prazeres particulares. A primeira é a ligação do autor à área da alimentação, tanto por sua formação como confeitoiro quanto por todos os anos já trabalhados de forma prática nesse campo, sempre pensando que comida significa muito mais do que um simples alimento físico, orgânico. Assim, o desejo de estudar como a alimentação se constitui um fenômeno cultural e simbólico sempre foi constante, especialmente

¹O *mise en place* se define pela organização dos ingredientes antes do preparo do prato, separando tudo que será utilizado.

quando relacionado à área da comunicação. Isso nos leva ao segundo ponto, sobre como comunicação e alimentação estão intimamente ligadas, sendo componentes intrínsecos à culturalidade humana, como pontua Giard (1997, p. 252) ao comentar que os prazeres da boca se sujeitam duplamente à oralidade: “como absorção do alimento, prazer do paladar, e como suporte de uma atividade profusa da linguagem, prazer da fala, que descreve, nomeia, distingue, matiza, compara, irisa e desdobra”. Através de uma pesquisa exploratória, percebemos que são diversas as pesquisas entre alimentação e cultura, mas aquelas que tangem a comunicação são escassas, principalmente as que trazem o cinema como forma de comunicação representacional do sistema alimentar² em seu aspecto social. Assim, o estudo desses campos se faz extremamente pertinente, já que ambos são parte constante e intrínseca da vivência em sociedade.

Falar sobre alimentação é falar sobre um dos aspectos principais da nossa existência. Comer se configura como uma necessidade básica, já que não existe vida sem alimentação. Comemos para permanecermos vivos, para saciar a fome física, mas também o humano come por prazer, para se diferenciar socialmente, “para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo”, como coloca Giard (1997, p. 250). Diferentemente dos outros animais, não só escolhemos o que vai nos nutrir, mas ainda como iremos comer, com quem, em qual local, sob que circunstâncias de preparo e de consumo. Esse âmbito de escolha é onde a cultura aflora e mostra que alimentação tem tudo a ver com a própria constituição da sociedade. Comida nunca é apenas comida em si, é também identidade, sociabilidade, ritualidade, comensalidade³, formas de consumo, memória gustativa e afetiva. Por isso, quando falamos de um determinado prato ou de certa forma de preparo, estamos falando de tudo aquilo que cerca culturalmente o alimento e aqueles que o consomem, e, pelo estudo dos hábitos e práticas que o rodeiam,

² Aqui entendemos o sistema alimentar como uma “réplica importante dos ideais, valores, símbolos e experiências vividas por um povo, ao mesmo tempo que é um sistema geral e íntimo de comunicação cultural, que destaca o interesse comum pela segurança alimentar e pela sobrevivência coletiva” (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 33).

³ Como vamos utilizar o termo comensalidade frequentemente neste trabalho, cabe aqui um momento para defini-lo. Entendemos comensalidade como a estrutura que se relaciona como o indivíduo come, de que maneira e, sobretudo, com quem. Assim, comensalidade se relaciona com a perspectiva cultural e societária da alimentação, e o seu estudo permite compreender as dimensões coletivas da partilha alimentar.

podemos inferir muito sobre as condições de vivência, as rotinas de consumo, as relações de poder e as articulações sociais que regem aquele povo, já que “conhecer os modos de obtenção dos alimentos e quem e como os prepara traz um volume considerável de informações sobre o funcionamento de uma sociedade” (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p.15). E no presente momento, mais do que nunca, a comida está em evidência. É temática constante de livros, programas de TV, filmes, inúmeros *reality shows*, notícias e debates, nos quais

a gastronomia desempenha um papel completamente novo na sociedade. Tornou-se um tema cultural tão importante quanto a moda, a sexualidade, a violência. É reivindicada como aparentada às artes, à simples nutrição, ou menos aos negócios. Sua assombrosa vulgarização parece exigir de cada um de nós que saiba explicar, a qualquer momento, afinal porque escolheu comer determinada coisa e não outra. (DÓRIA, 2015, p. 20).

A explosão da temática alimentar também ganhou os cinemas, com diversas produções em anos recentes focando sua estrutura diegética em torno de alimentos, da sua produção e, sobretudo, do seu preparo, retratando chefs de cozinha como protagonistas. A origem do gênero de cinema culinário pode ser entendida a partir das grandes mudanças ocorridas principalmente a partir dos anos 60 em relação à modernização das práticas alimentares, como a industrialização da alimentação e a distribuição em larga escala, posto que “em duas ou três décadas, uma parte crescente do trabalho culinário, tanto em casa como no restaurante, deslocou-se da cozinha para a fábrica” (FISCHLER, 2015, p. 847). Nas residências, o micro-ondas e os alimentos congelados ganham espaço enquanto a culinária se distancia cada vez mais da domesticidade e passa a ser mediada pela indústria e pela alimentação fora de casa. A exploração da publicidade do alimento e a expansão dos supermercados propõem novas formas de preparo e de consumo, e a intensificação das trocas culturais a nível mundial proporcionou que o debate sobre alimentação estivesse presente em diversas mídias, junto do desenvolvimento da profissionalização da gastronomia. É nessa onda de reestruturação das práticas alimentares e da descoberta de novas possibilidades culinárias que o cinema culinário desponta como gênero⁴.

⁴ Zimmerman (2010) cita que até a década de 1980, os diretores, em sua maioria, minimizavam a exposição da comida e seu apelo imagético. Ele aponta a inconveniência da necessidade constante

Nas décadas de 1960 e 1970, como colocado por Zimmerman (2010), os fotógrafos de comida desenvolveram novas técnicas que permitiam não só criar melhores imagens dos alimentos, tornando-os mais apetitosos e abrindo possibilidades de criação, quanto métodos para conservar os produtos por mais tempo sob as fortes luzes utilizadas nos estúdios, e logo tais procedimentos seriam também incorporados pela indústria cinematográfica. Na mesma época, a classe média americana “começou uma jornada de aprendizagem sobre boas comidas e vinhos finos” (ZIMMERMAN, 2010, p. 13/14, tradução nossa⁵), e não podemos deixar de lado o impacto de Julia Child no incentivo a descobrir preparos e ingredientes de países ditos exóticos, além de levar didaticamente o ensino da culinária de forma ampla e massiva⁶.

Sobretudo nos Estados Unidos, a proliferação gastronômica era evidente. Além do aumento do poder aquisitivo da classe média americana (ZIMMERMAN, 2010), fatores como a multiplicação de restaurantes que serviam pratos típicos de países estrangeiros, a criação de revistas especializadas e a volumosa publicação de livros de receitas ajudaram a criar uma classe interessada no universo gastronômico em um movimento que preparava o terreno para a explosão dos filmes de comida. O mercado de consumo cultural da alimentação estava criado, enquanto “um público de massa para filmes sobre alimentos estava finalmente começando a ser cultivado” (ZIMMERMAN, 2010, p. 14, tradução nossa⁷). É nesse cenário, principalmente a partir da década de 1980, que o cinema viu florescer uma profusão de filmes pautados em projetar os mais diversos aspectos da comida, e, com a estreia de Tampopo (1986) e Festa de Babette (1987),

de trocar os alimentos utilizados nos *sets* e o valor elevado de tal procedimento como algumas das razões para que os diretores escondessem ou ignorassem a comida nas cenas de seus filmes.

⁵ Do original, “began a journey of self-education about good food and fine wines”.

⁶ Julia Child foi uma *chef* americana autora de livros de culinária e apresentadora de TV. O primeiro de seus muitos programas de sucesso, *The French Chef Cookbook*, estreou em 1963 e ficou no ar por 10 anos. Nele, Julia ensinava receitas da gastronomia francesa de forma prática, e seu modo irreverente e bem-humorado conquistou a audiência e influenciou profundamente a culinária americana (SNODGRASS, 2013).

⁷ Do original, “a mass audience for food films was at last beginning to be cultivated”.

ambos bem recebidos pela crítica e pelo público, esse novo gênero [...] estava tornando sua presença conhecida. Considerando a sensibilidade da indústria ao gosto do público e a tendência de se alimentar de seu próprio sucesso, não surpreende que uma sucessão de filmes sobre alimentos se seguisse - e foi exatamente isso que aconteceu. (Zimmerman, 2010, p. 19, tradução nossa⁸).

Desde então, o gênero teve lugar crescente entre as produções cinematográficas, e a análise de seus produtos permite debater aspectos sociais da alimentação que refletem a organização da sociedade, suas articulações e particularidades. O sistema alimentar não se baseia apenas nas possibilidades físicas de obtenção de alimento, mas também reflete hábitos de consumo, temáticas identitárias, particularidades históricas, estruturas hierárquicas e questões de saúde. O estudo de materiais audiovisuais focados nos aspectos sociais da comida, em modos de preparo, competições culinárias ou na apresentação da cultura alimentar de um determinado povo, permite que o pesquisador extraia valiosos elementos sobre a cultura ali retratada, uma vez que as representações imagéticas também funcionam como um refletor da realidade em que se inserem.

A projeção visual se apresenta como uma via de mão dupla, tanto “modelando opiniões políticas e comportamentos sociais, e fornecendo o material com que as pessoas forjam sua identidade” (KELLNER, 2001, p. 9), quanto buscando na própria realidade elementos que trazem veracidade e respaldo cultural à produção. Assim, acreditamos que os produtos audiovisuais, especialmente aqueles que alcançam sucesso entre o público, lidam com elementos que a audiência considera como passíveis de veracidade e trazem princípios significantes presentes no imaginário coletivo, exercendo uma impressão cultural de realidade.

Dessa forma, buscando compreender a circulação dos sentidos da comida a partir das relações entre sistema alimentar e cinema, a presente pesquisa tem por objetivo principal analisar os aspectos bioculturais da alimentação presentes em quatro filmes de gêneros distintos, nos quais a comida ou elementos do sistema alimentar ocupam diferentes papéis nas narrativas.

⁸ Do original, “both of which were well received by critics and audiences, this new genre [...] was making its presence known. Considering the industry’s sensitivity to the public’s taste, and its tendency to feed on its own success, it is not surprising that a succession of food films would follow – and this is exactly what happened”.

Justamente por se configurar como um dos produtos que abordam e reproduzem a condição humana, o cinema se mostra como um profícuo campo para o estudo das representações e das imagens da sociedade refletidas na mídia. Exercendo alto teor de impressão de realidade, a sétima arte talvez seja o espaço onde o homem constantemente mais se enxerga e se retrata. Aqui o consideramos como uma composição das outras artes⁹, baseado em um processo de captura do mundo objetivo, já que sua essência está fundada na impressão de realidade apreendida tecnicamente pela objetiva que tende a apagar o efeito da intervenção humana. Entretanto, entre a realidade e a película se estabelece o artífice consciente do realizador, um mediador entre a realidade sensível e o imaginário, aquele que projeta no filme suas crenças, concepções e pontos de vista a partir da manipulação de elementos fílmicos como angulação, montagem das cenas, cortes, efeitos do som e da imagem que assume o papel de *medium*, produzindo o filme como uma expressão a partir de determinado ponto de vista ideológico que torna o cinema uma ferramenta de propulsão de perspectivas culturais. Além disso, é válido lembrar que o filme é produto de indústria que abrange diversos âmbitos da composição cinematográfica, o que implica que as condições de produção também constroem sentidos transpostos ao filme com o sistema midiático no papel de difusor de ideologias e símbolos orientados a moldar e regular o comportamento e o discernimento do espectador, como proposto por Kellner (2001). O autor percebe que o espetáculo audiovisual, os efeitos de filmagem, corte e montagem e a estrutura diegética se constituem como ferramentas que permitem transmitir e propagar tais ideais. Portanto,

para expor totalmente a ideologia fílmica e os modos como o cinema promove certas posições políticas, também é preciso atentar para a forma cinematográfica e para a estrutura narrativa, para os modos como a parafernália cinematográfica transcodifica os discursos sociais e reproduz efeitos ideológicos. (KELLNER, 2001, p. 93).

Apesar de o filme percorrer um determinado tempo, as impressões e reflexões por ele causadas não findam no momento final da exibição, mas são carregadas com os espectadores em sua vivência cotidiana, seja através da sua

⁹ Adotamos a concepção de Ricciotto Canudo (1923), um dos primeiros teóricos fílmicos, para o qual o cinema é uma arte total, fusão das artes plásticas (pintura, arquitetura e escultura) com as artes rítmicas (música, dança, poesia).

rememoração, da influência em comportamentos ou na construção de impressões da realidade. As imagens fílmicas carregam em si conceitos ligados à sua própria narrativa, ao passo que também estimulam a conexão com outros sistemas simbólicos culturais, gerando uma polissemia de significados que oferecem

um conjunto de representações que remetem direta ou indiretamente à sociedade real em que se inscreve, e, portanto serve como instrumento para analisar uma sociedade. Podemos afirmar que o filme sempre fala do presente ou diz algo do aqui e agora de seu contexto de produção. (BUNGARTEN; NOJIMA, 2012, p. 5).

Então, quando assistimos a um filme, não vemos apenas as representações expressadas, mas também cargas de ideias e universos simbólicos difundidos socialmente que podem nos revelar, assim como o estudo do sistema alimentar, as tramas do tecido cultural da sociedade. O consumo de tais produtos não se dá apenas no âmbito visual, mas também no emocional e no simbólico, projetando no espectador a possibilidade de entrada em diversos universos, dialogando com questões diretamente ligadas ao mundo inteligível através dos mitos do amor, da felicidade, da vida privada e do consumo, refletindo que

os padrões de vida exibidos pela cultura midiática são aqueles mesmos que estão em vigor no cotidiano: conflito do casal, drama familiar, droga, problemas da idade, da segurança, da violência — as figuras do imaginário industrial não propõem mais nada de absolutamente novo. (LIPOVETSKY, 2009, p. 191).

Para Thompsom (1995), devido à intensa proliferação dos meios de comunicação de massa, sobretudo no ocidente, boa parte do que chamamos cultura passou a ser mediado por tais instituições. A chamada cultura midiática engloba não só as imagens, os símbolos e as linguagens veiculadas pelos meios de comunicação de massa, mas também a cultura criada a partir de tais mediações e suas ramificações nos indivíduos e grupos que passaram a ter suas formas de pensar, de se comportar e de enxergar o mundo moldadas e influenciadas pelos meios de comunicação de massa. Refletindo a partir desse viés, a mídia e os conteúdos mitológicos e do arcabouço do imaginário humano se fundam em uma relação de mão dupla: enquanto a mídia molda seus conteúdos com base nas criações de fundo mitológico para conectar culturalmente o homem à natureza e a si próprio, ela também cria em si mesma um imaginário cultural e coletivo através do

consumo das imagens por ela veiculadas. Essa dualidade do sistema cultural com base nos produtos midiáticos interliga as diversas tramas do tecido cultural e promove a construção e a ressignificação de símbolos, interpretações e imagens no imaginário do homem moderno.

Todos esses elementos estão presentes na noção de *noosfera*, conceito proposto por Edgar Morin e de fundamento muito parecido com o de inconsciente coletivo utilizado por Jung (2002), a ideia da base da construção de um imaginário, já que “seres de espírito” habitam essa esfera e operam diretamente no agir humano perante à cultura e o imaginário, tais como são os arquétipos para Jung. Porém, com o desenvolvimento e a consolidação dos meios de comunicação de massa, Malena Contrera (2010) propõe que os conteúdos da *noosfera* passaram a ser transformados pelos produtos estereotipadores da mídia, criando então a *mediosfera*, a qual opera por meio da propagação e manutenção de estereótipos. Essa mudança afeta diretamente o imaginário, já que tradições, expressões culturais e artísticas, concepções sobre a realidade transpassam e são transpassadas por movimentos de significação midiáticos, que ora ressignificam o mundo ao seu redor e ora são ressignificados por estes. A *mediosfera* opera no sentido de máxima emissão de produtos com o mínimo de sentido, se relacionando profundamente com a excessiva e fervilhante torrente de imagens que são bombardeadas todos os dias. Através dela, os meios de comunicação de massa, o cinema principalmente, imbui modelos de comportamento e de expressão cultural, como proposto por Morin (1984), através do que ele chamou de novos olímpianos. Buscando referências na cultura grega, os novos olímpianos são os personagens das narrativas fantásticas do cinema, os astros e celebridades que propagam um estilo de vida que reproduzem a produção e o consumo capitalistas, já que eles

propõem o modelo ideal da vida de lazer, sua suprema aspiração. Vivem segundo a ética da felicidade e do prazer, do jogo e do espetáculo. Essa exaltação simultânea da vida privada, do espetáculo, do jogo é aquela mesma do lazer, e aquela mesma da cultura de massa. (MORIN, 1984, p.75).

Assim, defende Morin (1984), o consumo dentro da lógica capitalista é a regra a ser seguida, não apenas físico, mas também cultural, promovido pelos meios de comunicação de massa através da espetacularização e da constante promoção da imagem. Na contemporaneidade, os olhos não mais contemplam o mundo, mas

foram habituados a consumir vorazmente representações do real, as imagens, envolvidas em um ciclo frenético de produção e consumo. O olhar se tornou a essência de conhecer o mundo, sintoma expresso pela máxima “um olhar vale mais do que mil palavras”, a qual podemos dizer que rege a sociedade do espetáculo, proposta por Debord (2003), na qual o acúmulo e a constante reiteração de imagens moldam e guiam as relações humanas, refletindo um universo dominado por imagens, uma vez que “onde o mundo real se converte em simples imagens, estas simples imagens tornam-se seres reais e motivações eficientes típicas de um comportamento hipnótico” (DEBORD, 2003, p.19).

O consumo simbólico das imagens e dos ideais nelas propagados acontece quando há identificação entre o produto e o sujeito, o qual projeta em si as características do produto (físico ou cultural) recém-adquirido, e que logo será substituído por outro devido à criação da recorrente necessidade de consumo para a obtenção de uma satisfação imediata. Assim, percebemos que a sociedade atual opera em torno da reafirmação e constante veiculação de uma dinâmica iconofágica imagética criada e retroalimentada pela mídia, uma cadeia ourobórica¹⁰ que tem seu início e seu fim no imaginário midiático, uma vez que “as imagens que povoam nossos meios imagéticos se constituem, em grande parte, de ecos, repetições e reproduções de outras imagens, a partir do consumo das imagens presentes no grande repositório” (BAITELLO JUNIOR, 2014, p.74).

Essa dinâmica se reflete nas estruturas diegéticas dos produtos midiáticos, as quais se traduzem em inúmeros intercâmbios entre a realidade sensível e a realidade representada, mediados pelo universo simbólico do espectador, formando assim um ciclo de representações e sentidos que transita em ambos os sentidos. Tais estruturas são formadas por camadas sobrepostas por inúmeros textos e imagens que vieram anteriormente, no que poderíamos chamar de uma bricolagem cultural, na qual sentidos e signos são moldados, recortados e colados de forma gregária para originarem novos produtos. Assim funcionam as produções midiáticas, referenciando trabalhos anteriores e bebendo da fonte de obras passadas para criar novos conteúdos, como o cinema, que se apresenta como uma constante

¹⁰ Ouroboros é um símbolo representado pela serpente que morde o próprio rabo, que significa o ciclo eterno da vida perante a destruição e a renovação. Nesse sentido, uma cadeia ourobórica representa o encadeamento de ideias cíclicas que tem sua origem e seu fim na mesma conjunção (CHEVALIER; GHEERBRANT, 2002).

reconstrução de temas, conceitos, visões e linguagens resultantes em um eterno entrelaçamento de imagens prévias e na criação de novos produtos.

Essa remontagem se reflete nos estudos sobre imagem e iconofagia de Baitello Junior (2014), o qual aponta que a mídia audiovisual, trabalhando com diversos métodos de significação, com a linguagem verbal, a não-verbal e conjuntos de signos e símbolos, cria sistemas complexos que por vezes substituem a experiência real do espectador. O autor aponta que na era da iconofagia, a qual estamos vivendo, as imagens não se baseiam mais no mundo como referência, e sim nas próprias imagens, gerando uma interposição de camadas imagéticas em todos os conteúdos audiovisuais. Para ele, a torrente de imagens externas que nos bombardeia diariamente se apropria do nosso tempo e espaço, infectando nosso imaginário e influenciando o ritmo cotidiano e a própria cultura.

Devido ao aumento exponencial da quantidade de imagens presentes na rotina humana e a sua consequente ocupação dos espaços bidimensionais, o indivíduo se sente pressionado a ele próprio se tornar uma imagem e a modificar seu corpo tridimensional e tátil (e logo, mortal) em algo que pode ser traduzido em eterno, bidimensional e que resista até mesmo depois da sua partida, a imagem, durável, reproduzível e destinada à eternidade. Então, para produzir imagens em série, diz Baitello Junior (2014), também foi necessário criar consumidores em série, consumidores esses transformados em imagens, no último estágio da iconofagia no qual as imagens passam a devorar os corpos. Os olhos já não procuram as imagens, mas sim o contrário, as imagens nos procuram e, devido à sua imensa quantidade, não mais podemos nos aprofundar nelas, evidenciando que

o domínio do parecer é o domínio da visualidade desvinculada de outras relações. Inclusive da realidade: a velocidade de sucessão das imagens – pense em quantas imagens chegam até o indivíduo em uma grande cidade – não deixa tempo para o aprofundamento de nenhuma relação além da esfera do parecer, relação na troca mútua de imagens, na identificação rápida. (MARTINO, 2009, p. 222).

Até mesmo no campo da alimentação percebemos uma intensa iconofagia em tempos recentes, como no *boom* dos *realities shows* culinários e programas de receitas, nos quais o espectador consome apenas a ideia do prato, nunca podendo efetivamente degustar aquilo que está sendo preparado. Enquanto o consumo físico de um prato envolve os cinco sentidos, a reprodução imagética da comida estimula

apenas dois sentidos humanos, a visão e a audição, colocando o espectador em uma situação de passividade na qual ele consome uma mera representação, descolando os alimentos de sua forma essencial com peso, volume e forma. Com efeito,

até mesmo a comida está sendo desmaterializada por meio das imagens, cada vez mais eco, cada vez menos 'oikos', cada vez menos se comem alimentos, cada vez mais se comem imagens de alimentos (embalagens, cores, formatos, tamanhos, padrões de alimentos). (BAITELLO JUNIOR, 2014, p. 74).

Essa negação do consumo físico permite ao receptor não se saturar fisicamente, o que possibilita que uma exploração contínua e sequencial de tais imagens, sempre disponível para “degustar” o próximo prato sem que realmente esteja se alimentando. Uma vez que a construção do cinema perpassa pela impressão de realidade, diversos aspectos do sistema alimentar são frequentemente utilizados como temática nas narrativas cinematográficas, com reflexos da noção de veracidade dos personagens ali contidos em parte por sua necessidade de se alimentar. E como na vida dita real, no cinema o sistema alimentar também é intrincado por significações culturais, com a comida cercada de acepções mais profundas do que aquelas contidas no simples alimento e em suas propriedades físicas e nutricionais. As ligações entre comida, cultura e cinema são inúmeras, percorrendo as mais diversas instâncias da cultura humana e da vida social. Para entender como as representações da comida no cinema se movimentam dentro os numerosos significados culturais, é preciso compreender como esses significados se apresentam fora da tela. Assim, analisar a alimentação nas composições diegéticas cinematográficas permite entender as implicações por trás de tais construções imagéticas e perceber quais as estruturas do imaginário guiam a narrativa fílmica.

Através dos filmes, contamos e recontamos não só a nossa história, mas também os mitos que nos guiam e as impressões presentes no imaginário coletivo, criando e remontando valores e crenças. Apesar da variedade de técnicas cinematográficas, gêneros fílmicos e estruturas narrativas, as produções cinematográficas por vezes utilizam fórmulas semelhantes, o que abre espaço para a discussão sobre a repetição e ritualização do cinema. Canevacci (1984), ao analisar a sétima arte através de uma perspectiva mitológica, percebeu uma forma ritualística e reiterativa guiada arquetipicamente por conceitos e valores arraigados a cultura. Deste modo, entendemos o mito não em suas perspectivas como fábula ou

lenda, mas sim como narrativas universais traduzidas em uma linguagem que explora os diversos elementos constitutivos do humano. O homem moderno não perdeu a necessidade de se orientar por narrativas que expliquem e reconfigurem o mundo, transpondo para a tela do cinema estruturas que contam a cada filme uma nova história, se valendo de arquétipos e conteúdos presentes no inconsciente coletivo que dialogam diretamente com a subjetividade humana.

Assim, Canevacci (1984) notou uma repetição cíclica e marcada por estruturas arquetípicas presente no âmbito da produção fílmica que se traduz em uma matriz predominantemente cristã, concebendo uma antropologia fílmica que explicita a presença sistemática de arquétipos baseados em uma quaternidade mítica. Através de contextos há muito difundidos na cultura cristã burguesa, com raízes na religião e na cultura, o cinema se utiliza de elementos para compor suas narrativas reciclando, segundo o autor, sempre os mesmos arquétipos visando o preenchimento do que ele denominou como cruz quaternária. Partindo dos estudos de Jung (1983) sobre o dogma da Santíssima Trindade cristã, o autor apontou o recorrente uso dos arquétipos *Pater*, *Filius*, *Diabolus* e *Spiritus* nas narrativas fílmicas, cada um em uma das pontas da cruz quaternária, evidenciando o caráter repetitivo e mitológico das produções cinematográficas influenciadas pela matriz cristã burguesa, e que constituem a base analítica desta pesquisa.

Optamos pela quaternidade mítica uma vez que Canevacci discute elementos que estão presentes no imaginário coletivo, e articular cinema, narrativas míticas e alimentação revela as estruturas presentes na formação sociocultural do consumidor ao mesmo tempo em que compõe sua visão do mundo e imaginário. A estrutura quaternária de Canevacci ajuda a interpretar parte do imaginário sociocultural contemporâneo, sendo o que une quatro filmes de diferentes gêneros e condições de produção, além da temática principal ser alimentação e comensalidade, é a quaternidade mítica. É importante deixar claro que, apesar das diferentes formas de construção da narrativa fílmica e que possibilitam a elaboração de filmes extremamente diferentes, o que Canevacci (1984) propõe como reiterativo é o uso recorrente dos mesmos arquétipos em diferentes estilos e épocas da indústria cinematográfica. Para o autor, a reatualização de tais arquétipos ocorre de acordo com as noções culturais de cada período e se manifesta em obras fílmicas através de personagens que simbolizam características fundamentais apontadas por ele de cada arquétipo. Assim, derivou-se a concepção de que grande parte das

narrativas fílmicas segue uma espécie de padrão cíclico e quaternário em sua base diegética, já que utiliza os mesmos protótipos de constituição de personagens. Nesse trabalho buscamos não apenas perceber se os arquétipos nos moldes por ele propostos encontram contrapartida nos objetos escolhidos, mas também dialogar criticamente sobre a possibilidade do engessamento do emprego de tal estrutura quaternária frente às minúcias e particularidades de cada filme.

1.1 CARDÁPIO DO DIA

O início dessa pesquisa se deu com a escolha do tema geral que seria investigado, a alimentação. Tendo ingressado no mestrado com um projeto que tinha como foco o programa culinário *MasterChef*, o pesquisador decidiu pela mudança do objeto e das teorias elencadas a priori, mas ainda desejando estudar a área da alimentação. Em conversas com seu orientador, lhe foi apresentada a metodologia da quaternidade mítica, empregada aqui e que permite identificar os arquétipos *Pater*, *Filius*, *Diabolus* e *Spiritus* pelo exame da estrutura narrativa, já que os mesmos se ligam diretamente a como a diegese é construída.

Assim, partindo da teoria proposta por Canevacci (1984) que propõe a investigação de objetos fílmicos, procuramos mapear longas-metragens que viessem ao encontro do tema previamente definido, realizando uma pesquisa exploratória que buscou elencar um *corpus* de 50¹¹ filmes que tivessem a alimentação e suas práticas como temática principal e que influenciassem a narrativa de alguma forma, dos quais quatro seriam retirados para a análise. Na busca, que ocorreu predominantemente no site IMDB¹², buscamos por obras cinematográficas produzidas no Ocidente, uma vez que é sobre a cultura ocidental que Canevacci (1984) se debruça. Como a teoria da quaternidade mítica propõe quatro arquétipos diferentes entre si, o objetivo foi buscar filmes nos quais a comida assumia papéis que correspondam as diferentes posições na cruz arquetípica, o que determinou o número dos objetos em quatro, ou seja, um filme para cada arquétipo.

¹¹ A lista dos filmes mapeados se encontra no apêndice dessa dissertação, assim como uma breve descrição técnica e diegética de cada.

¹² IMDB (*Internet Movie Database*) é uma base de dados online pertencente a Amazon que cataloga informações sobre filmes, séries, clipes musicais e video games.

O próximo passo, que se deu durante o mês de novembro de 2018, foi assistir aos filmes provenientes da pesquisa exploratória em busca de elementos que permitissem perceber qual papel a comida ocupa em cada filme quando analisados sob a ótica da cruz quaternária de Canevacci (1984). Assistimos os 50 filmes do *corpus* e criamos uma tabela que permitiu verificar sob qual arquétipo a comida se identificava em cada um deles de acordo com as proposições de Canevacci (1984).

Após feita a identificação em cada um dos filmes do arquétipo ocupado pela comida, optamos por escolher filmes de diferentes gêneros que proporcionassem uma amostragem, frente ao vasto universo cinematográfico, de como a comida é abordada no cinema em seus múltiplos aspectos mediadores das relações socioculturais, seja na função de regulador das interações sociais, como modificadora da condição inicial do personagem ou como forma de expressão identitária. Além disso, a escolha teve como intuito demonstrar como a quaternidade é o elemento coesivo que une filmes de diferentes formatos embaixo de um mesmo guarda-chuva mitológico e arquetípico, com os filmes escolhidos estando cada um em uma ponta da cruz quaternária de Canevacci (1984) quando se coloca a comida como tema principal. Optamos escolher diferentes formatos fílmicos tanto para perceber se as estruturas arquetípicas propostas pelo autor se manifestam em tais produtos como para compreender quais e como os aspectos simbólicos da comida são abordados¹³.

Com efeito, os escolhidos foram: *Chocolate* (2000), *Ratatouille* (2007), *Estômago* (2007) e *Muito Além do Peso* (2012)¹⁴. Procuramos entender de que forma a representação da comida, seus simbolismos e seus rituais são apresentados e atuam como agentes de modificação, socialização, exclusão e identificação no processo de consumo imagético e simbólico de suas concepções cinematográficas.

¹³ Entendemos que cada formato fílmico pressupõe diferentes características e, logo, diferentes abordagens por parte do pesquisador. No presente trabalho, como focamos nos aspectos diegéticos de cada objeto, explicamos nos subcapítulos relativos a cada filme quais as implicações das especificidades de cada formato quanto à narrativa e como tais particularidades foram abordadas.

¹⁴ Uma pesquisa de estado da arte foi realizada em busca de trabalhos que utilizassem os objetos aqui escolhidos, e os resultados encontrados estarão nas respectivas análises de cada filme.

Entender o lugar da comida na estrutura diegética dos filmes analisados, através da metodologia da quaternidade mítica apresentada por Canevacci (1984), permite evidenciar a sua relação com os personagens e como o sistema alimentar funciona como agente de significação cultural, possibilitando ver qual é o aspecto predominante da relação entre alimentação e cultura presente em cada filme. Buscando destrinchar os fundamentos narrativos dos objetos, optamos por utilizar a técnica de análise fílmica proposta por Vanoye e Goliot-Lété (2002) em busca de componentes que permitem “estabelecer elos entre esses elementos isolados, em compreender como eles se associam e se tornam cúmplices para fazer surgir um todo significativo” (VANOYE; GOLIOT-LÉTÉ, 2002, p. 15). Com efeito, através da metodologia da quaternidade mítica aliada à análise fílmica, localizamos em cada filme os principais aspectos que evidenciam as formas como a alimentação se apresenta como agente de movimentação social e cultural nas trocas simbólicas entre os indivíduos representados, sendo a análise então dividida em quatro momentos, cada um dedicado a relacionar a estrutura diegética de um dos filmes com o seu aspecto alimentar/social predominante, sendo eles: identidade e pertencimento, sociabilidade e distinção social, gosto e civilidade, e consumo e modernidade alimentar.

Com efeito, a pergunta norteadora na nossa pesquisa se traduz em “como se articulam os sentidos da comida no cinema com os significados da alimentação enquanto fenômeno biocultural em quatro filmes de diferentes gêneros e formatos?”. Nosso objetivo ao respondê-la é explorar a articulação entre consumo, cinema e cultura a partir da análise dos sentidos de comida em filmes representantes de quatro gêneros cinematográficos, além de apontar como a quaternidade mítica se faz presente em filmes de diferentes gêneros e como ela articula e direciona as diversas estruturas diegéticas; e discutir através de quais elementos sociais os sentidos culturais da comida são concebidos em diferentes aspectos do social.

O primeiro capítulo, intitulado “Selecionando os ingredientes, ou mitologias”, apresenta discussões dentro do campo do mito, para o qual Eliade (1957, 2000) e Rocha (1996) trazem definições e sistematizações míticas presentes no social, com Bernardet (2001) na sequência percorrendo sobre o consumo cinematográfico e seus movimentos de significado dentro da cultura. Em seguida, buscamos Jung (1983, 2002) para explicar como, a partir do dogma da Santíssima Trindade e dos conceitos de arquétipo de inconsciente coletivo, o antropólogo italiano Canevacci

(1984) desenvolveu uma antropologia de cinema e a teoria da quaternidade mítica. Por fim, focamos na metodologia utilizada, versando sobre a análise fílmica proposta por Vanoye e Goliot-Lété (2002) e os modos de exame das narrativas fílmicas escolhidas.

Já no segundo capítulo, “Acertando o tempero, ou a comida como um fenômeno biocultural”, investigamos como a alimentação transpassa a cultura em diversas instâncias, demonstrando como comunicação e alimentação são elementos indispensáveis na existência humana e de que forma as articulações sociais atravessam e ao mesmo tempo são atravessadas pelo sistema alimentar. Tal capítulo visa trazer uma abrangente discussão preliminar sobre como a comida organiza aspectos biológicos e sistematiza componentes culturais e sociais, abrindo caminho para a análise de determinados aspectos específicos da culturalidade do sistema alimentar no capítulo seguinte.

Nos quatro capítulos seguintes, abordamos como a alimentação se apresenta como fenômeno biocultural, já que dialoga tanto com aspectos biológicos quanto culturais, trazendo conceitos indispensáveis ao estudo do sistema alimentar amparados por Jean-Louis Flandrin e Montanari (2015), Henrique Carneiro (2003) e Jean-Pierre Poulain (2006). Aqui apresentamos a análise dos filmes escolhidos sob a ótica da quaternidade mítica para compreender o papel da comida em cada um, passando então para a análise das formas de significações culturais da alimentação e de seus componentes nas representações cinematográficas. Em *Chocolate*, analisaremos como a questão identitária está intrinsicamente ligada à alimentação, enquanto em *Ratatouille* trabalharemos como funciona o aspecto ligado ao gosto e a civilidade alimentar representados no filme. A próxima análise traz o filme *Estômago*, relacionando o sistema alimentar com comensalidade e sociabilidade, e por último abordaremos o documentário *Muito Além do Peso* em seu enfoque nas mudanças na alimentação ocorridas nos tempos modernos e na *McDonaldização* dos costumes. Ariovaldo Franco (2010), Câmara Cascudo (2004), Roy Strong (2004), Lévi-Strauss (2006), Contreras e Gracia (2015) e Massimo Montanari (2013) são alguns dos autores que se inserem no aporte teórico da análise.

O final fica por conta de “*Bon appétit*, ou considerações finais”, no qual avaliamos todo o percurso percorrido até aqui e delineamos as possibilidades a partir da pesquisa, as dificuldades encontradas e o que pode ser explorado em futuros trabalhos sob o tema.

2 SELECIONANDO OS INGREDIENTES, OU MITOLOGIAS

Nesse capítulo tratamos sobre as definições de mito e suas manifestações nos produtos midiáticos, focando especialmente em seus movimentos dentro da cultura relacionados ao consumo cinematográfico. Também abordaremos como Canevacci (1984) desenvolveu a teoria da quaternidade mítica a partir dos estudos sobre a Santíssima Trindade de Jung (1983), além de apresentar a metodologia de análise fílmica proposta por Vanoye e Goliot-Lété (2002) utilizada neste trabalho.

2.1 MITOLOGIA E CINEMA

Mito é um conceito de ampla definição, com diversas acepções que abarcam múltiplos significados: temos os mitos da música, como Madonna; os mitos gregos, como o de Perséfone; os mitos fantasiosos, como o da pedra filosofal. Aqui buscamos entender mito como diz Rocha (1996), uma narrativa, um modo dos povos exprimirem suas dúvidas, suas aflições e paradoxos, uma forma de explicar o lugar no mundo do indivíduo e da sociedade. Como narrativa simbólica, o mito precisa ser interpretado, trazendo “consigo uma mensagem que não está dita diretamente. Uma mensagem cifrada. O mito esconde alguma coisa. O que ele procura dizer não é explicitado literalmente. Não ‘está na cara’. O mito não é ‘objetivo’” (ROCHA, 1996, p. 4). E as tentativas de interpretação dos mitos fornecem outras significações e mitos, já que ele não se esgota em si mesmo, gerando diferentes leituras conforme o enfoque escolhido pelo analista. Enquanto a antropologia utiliza os mitos como uma forma de interpretar determinado contexto social, já que intrínsecos a eles estão as relações entre os sujeitos, uma vertente da psicologia analítica entende os mitos como manifestações dos arquétipos presentes no nosso inconsciente coletivo.

Apesar da diversidade das definições de mito, multiplicidade essa explicada pela enorme variação de seus tipos e funções, uma característica se apresenta como disposição basilar dos mitos. Ele é uma narrativa sagrada, que relata um acontecimento ocorrido num tempo primordial, inicial e fabuloso, e que visa explicar o surgimento de algo, seja uma conduta, um elemento da natureza, uma entidade,

revelando as intervenções do sagrado, representado pelas entidades sobrenaturais, no mundo humano, conforme explicado por Eliade (2000, p. 11):

o mito narra como, graças às façanhas dos Entes Sobrenaturais, uma realidade passou a existir, seja uma realidade total, o Cosmo, ou apenas um fragmento: uma ilha, uma espécie vegetal, um comportamento humano, uma instituição. É sempre, portanto, a narrativa de uma “criação”: ele relata de que modo algo foi produzido e começou a ser.

Além de descrever os acontecimentos que deram origem tanto aos homens quanto ao mundo ao seu redor, os mitos também explicam o porquê da realidade das coisas. Se o homem é um ser cultural, sexuado, destinado a morrer e que necessita trabalhar para a sua sobrevivência, é porque algum evento sagrado o fez assim. Para o homem arcaico, a organização social de sua sociedade, seu modo de subsistência, a sua religião, entre outros aspectos, são resultados de uma série de eventos míticos ocorridos em tempos primordiais. Como apontado por Eliade (2000), se o homem moderno se vê como o resultado de uma série de fatos históricos, o homem arcaico se enxergava como produto de uma sucessão de episódios míticos e sagrados, com a constante necessidade de renovação de seus mitos porque ao “reatualizá-los, ele é capaz de repetir o que os Deuses, os Heróis ou os Ancestrais fizeram *ab origine*¹⁵” (ELIADE, 2000, p. 18). A religiosidade imbuída na vivência dos mitos implica a participação em uma experiência sagrada, já que no momento de reiteração desses eventos observam-se os feitos realizados pelos entes sobrenaturais, ao mesmo tempo em que compartilha da contemporaneidade com eles.

Como as estruturas e os elementos do mundo têm sua origem narrada pelos mitos, conhecê-los é conhecer a própria origem desses objetos, é torná-los conhecidos e admitir sua realidade e seus significados, passando a fazer parte do mundo do homem de forma familiar e cognoscível. Nas sociedades arcaicas, segundo Eliade (2000), os mitos traduzem os valores axiológicos oriundos da verdade, do mundo transcendente, e é na renovação destes que os modelos absolutos de comportamento e de cultura transparecem e guiam continuamente a existência humana. É assim que “através da repetição periódica do que foi feito em

¹⁵ Do Latim, *desde a origem* (tradução livre).

*in illo tempore*¹⁶, impõe-se a certeza de que algo *existe de uma maneira absoluta*” (ELIADE, 2000, p. 124).

A constante renovação dos mitos, como as celebrações de Ano Novo, a entronização de um rei ou a posse de um presidente, reflete a necessidade de recriação constante do mundo, sempre nos moldes do mito de origem e da cosmogonia. Ritualística e cíclica, essa eterna reiteração mantém o mito vivo, e, mesmo na sociedade contemporânea, encontramos rituais de constante renovação e marcação da passagem de um estágio a outro, como o batizado, a festa de 15 anos, as comemorações de Ano Novo ou a celebração quando alguém se muda para uma casa nova, simbolizando um novo começo. Essas práticas refletem como o homem moderno, ao contrário do que projetava o positivismo, não se constitui apenas da razão, mas é também guiado por emoções e tradições que se propõem a reconstruir constantemente o mundo e o simbólico, em um devir no qual

todo mito deve ser renovar, tal como o rei, nos contos de fadas, deve passar seu reino ao filho, tão logo esse tenha realizado as tarefas necessárias para sua obtenção, isto é, tenha se tornado maduro para isso. Desse modo, em cada época, os mitos precisavam ser traduzidos para a linguagem psicológica predominante, para encontrar acesso às almas. (JACOBI, 2016, p. 137/138).

Eliade (1957) questiona se as sociedades modernas ainda conservam resquícios de mitos em sua coletividade, apontando que certos temas mitológicos ainda estão presentes em tais sociedades, porém por vezes foram tão dessacralizados e laicizados que não os reconhecemos como tal. Uma vez que o mito é uma forma de estar no mundo, o cristianismo é uma mitologia que ainda sacraliza o cosmos e a vida e cria para si um tempo mítico: o litúrgico. Dessa forma, o autor defende que a paralisia do tempo profano para então adentrar no tempo sagrado, o tempo primordial onde tudo foi criado, é umas das principais características do comportamento mítico. É o eterno retorno ao *in illo tempore*¹⁷, encontrado no cristianismo já que

¹⁶ Do Latim, *época muito remota* (tradução livre).

¹⁷ Do Latim, *época muito remota* (tradução livre).

a experiência religiosa do cristão baseia-se na imitação de Cristo como modelo exemplar, na repetição litúrgica da vida, morte e ressurreição do Senhor, e na contemporaneidade do cristão com o *illud tempus* que se inicia com a Natividade de Belém e termina provisoriamente com a Ascensão. (ELIADE, 1957, p. 21).

Ao participar das cerimônias cristãs que integram a paixão, a morte e a ressurreição de Cristo, por adentrar no tempo sacro primordial, o cristão se torna contemporâneo deste. Para o autor, esse eterno retorno ao tempo litúrgico evidencia um comportamento mítico presente nas sociedades modernas, ao lado de heróis e deuses da antiguidade clássica e entes sobrenaturais de diversos mitos que foram metamorfoseados em outros comportamentos modais: personagens de filmes e da literatura, grandes estrelas do cinema, heróis de guerra. A narração de tais mitos e imitação do comportamento de seus personagens, segundo Eliade (1957), denota um descontentamento com o próprio tempo presente e com a história pessoal, numa tentativa de transcendência para outro tempo, na retirada do homem moderno de sua história própria para a vivência de uma realidade fantasiosa de um tempo fabuloso.

Assim como os mitos são transmitidos oralmente nas sociedades primitivas através de práticas mágicas e rituais, Cazeneuve (1977) entende que o homem moderno encontra no audiovisual uma plataforma para se organizar simbolicamente e reiterar suas crenças e comportamentos por meio de componentes arcaicos transfigurados em elementos do cotidiano que, de tão incorporadas à vivência, escondem seu caráter arcaico e mitológico. Através das práticas mágicas, o homem primitivo visava à comunicação com o sagrado, à manifestação do divino no mundo profano dos homens e o vislumbre de novos mundos e de visões que extravasassem seu espaço tempo, assim como operam a TV e o cinema nas sociedades atuais, os quais ampliam os horizontes do espectador ao permitir que ao toque de um botão ele seja transportado imagetivamente para outros ambientes culturais, que atuam de forma direta no seu relacionamento com o imaginário e seu universo simbólico.

A reiteração dos mitos, vistos como narrativas que visam explicar o mundo e gerar modelos de comportamento que atuam diretamente sobre o simbólico, transmitidos de forma oral entre as gerações nas sociedades arcaicas, tem lugar através do ritual narrativo do audiovisual nas sociedades regidas pela comunicação de massa. Tanto a televisão quanto o cinema utilizam, dentro de um vasto universo

de dispositivos diegéticos, mitos e narrativas há muito tempo imbuídas na cultura para construírem suas histórias, repassadas quando o grupo se reúne não mais em torno de uma fogueira, mas sim do aparelho televisivo ou da tela do cinema. Por trabalhar com traços de identificação, propondo situações e comportamentos cognoscíveis para o público e passíveis de assimilação, o audiovisual expõe o reflexo do espectador ao criar contextos inerentes à subjetividade humana, e a mudança na forma da transmissão dos mitos, da oralidade para a combinação das imagens e sons, se constitui na maneira de como

a comunicação audiovisual, diferente da comunicação conceitual, presa à decodificação dos signos escritos, afeta diretamente o indivíduo sem precisar do processo de descodificação dos signos escritos, e repercute em sua afetividade sem passar por intermédio de seu intelecto. Tal circunstância, aliás, confere à televisão sua força de sugestão e seu poder de fascinação bem conhecido [...] a televisão penetra na vida cotidiana, da mesma forma que o conjunto do aparelho mágico-ritual nas tribos primitivas. (CAZENEUVE, 1977, p. 51, tradução nossa¹⁸).

O cinema se apresenta como um dos maiores expoentes de narrativas audiovisuais, e, logo, da transmissão e reatualização dos mitos. Nascido em um período marcado pelo triunfo da burguesia e pelo domínio da técnica, com a invenção de itens como o telefone, o avião, a luz elétrica, o cinema surge no final do século XIX guiado pelo espírito do tecnicismo em um movimento da burguesia que desenvolve máquinas e técnicas que favorecem seu sistema de soberania, criando “um universo cultural que expressará o seu triunfo e que ela imporá as sociedades, num processo de dominação cultural, ideológico, estético” (BERNARDET, 2001, p. 15).

Sendo concebido para ser uma arte onde a interferência humana não salta aos olhos do espectador (BERNARDET, 2001), em um primeiro momento o cinema foi percebido como uma reprodução imediata do real, operando através de um processo no qual um olho mecânico captura a realidade eliminando “a possibilidade

¹⁸ Do original, “la comunicación audiovisual, a diferencia de la comunicación conceptual, afecta directamente al individuo sin requerir ele proceso de descodificación de los signos escritos, y repercute en su afectividad sin pasar por la mediación de su intelecto. Tal circunstancia confiere, además, a la televisión su fuerza de sugestión y su poder de fascinación de sobras conocido. También por este hecho se presta, más que cualquier otro medio de comunicación (salvo quizás el cine), al ejercicio del pensamiento simbólico. Ahora bien, en la sociedad arcaica la triple función de los ritos se realiza por mediación de los símbolos. [...] la televisión penetra en la vida cotidiana tal como penetraba el conjunto del aparato mágico-cultural en las tribus primitivas”.

de dizer que essa fala ou esse cinema representa um ponto de vista” (BERNARDET, 2001, p. 20). O autor, assim como Canevacci (1984), defende que para se manter no poder, a classe dominante precisa afirmar a sua ideologia usando meios que não a explicitem, mas que sempre a reafirmem como verdade. Essa concepção também é defendida por Kellner (2001), que argumenta que numa cultura contemporânea dominada pela mídia e pelas imagens, o rádio, a televisão e o cinema funcionam como produtos pedagógicos que fornecem modos de pensamento e comportamento com o intuito de moldar seus espectadores. As narrativas contidas nos produtos midiáticos, especialmente nos audiovisuais, fornecem os ideais e os mitos que fundamentam a cultura e “ajudam a urdir o tecido da vida cotidiana, dominando o tempo de lazer, modelando opiniões políticas e comportamentos sociais, e fornecendo o material com que as pessoas forjam sua identidade” (KELLNER, 2001, p. 9). Se baseando na ideia de ser uma arte da realidade sem interferências ou deformações humanas ao ocultar a manipulação e a interpretação da realidade, já que a técnica em seu cerne pode ser percebida como neutra, o produto fílmico ganha significação e juízos quando apropriado por determinada classe social e pelos usos que esta faz dele, sobretudo quando o cinema pode ser utilizado como uma forma de propagação ideológica.

Na era da comunicação de massa, propõe Canevacci (1984), a essência irrealizável da ideologia e da dominação hegemônica utópicas sai de cena ao passo que ela precisa se encaixar nas condições de existência dadas. Com efeito, a dominação não ocorre mais de forma explícita, mas sim pela tentativa de controlar a subjetividade, exercendo formas de controle que se ligam ao Id¹⁹ pela sistematização do agente de controle social internalizado pelo indivíduo que é o Superego. Assim, o Ego perde força na sua autonomia regulatória entre Id, Superego e a realidade sensível, abrindo espaço para que a ideologia sedutora da indústria cultural e do consumo mercadológico se encaixe quase que de forma orgânica. E dessa forma o cinema ganha em si a possibilidade de produzir ideias a

¹⁹ Segundo a teoria da personalidade, desenvolvida por Freud (1976) em estudos sobre a psicanálise, o Id é um componente nativo dos indivíduos, traduzido em desejos e pulsões orientados por instintos e vontades na busca do prazer. A partir dele se desenvolvem os dois outros constituintes do indivíduo, o Ego e o Superego. O Ego aparece a partir da interação do indivíduo com a realidade, regulando os impulsos e desejos do Id ao passo que tenta realizá-los de forma menos impulsiva e mais realista, buscando um equilíbrio na psique. Já o Superego se desenvolve a partir do Ego na forma de valores morais e comportamentais que direcionam o indivíduo de acordo com seus ideais e aprendizagens éticas e culturais.

partir de uma montagem fabricada e da articulação das cenas, com uma lógica de pensamento que opera através da tese, da antítese e da síntese para guiar o espectador a desenvolver um raciocínio lógico.

Mais importante que a linguagem técnica do cinema é a linguagem cultural utilizada pelo meio fílmico, traduzida em uma estrutura de conhecimento não no nível consciente e lúcido, mas sim difundida através de contextos arraigados na cultura e empregados na construção das narrativas fílmicas. Reconhecemos que existem diferentes modelos e modos de construção das narrativas cinematográficas, cada um com suas particularidades e especificidades, se diferenciado em inúmeros aspectos. Entretanto, Canevacci (1984) argumenta que determinadas estruturas estão constantemente presentes nos objetos fílmicos, que se traduzem nos arquétipos elencados e descritos por ele. No subcapítulo adiante, buscamos entender como o autor chegou à sua teoria de reiteração de arquétipos nos filmes a partir das ideias de Jung (1983) e baseado na análise de objetos fílmicos.

2.2 CANEVACCI E SUA QUATERNIDADE

Enquanto Freud desenvolveu sua teoria psicanalítica centrada na pessoa ao propor que todas as questões são de ordem pessoal e íntima do indivíduo, Jung (2002) se afastou parcialmente de tais princípios para desenvolver o conceito de inconsciente coletivo e explorar a formulação dos arquétipos. Se para Freud o inconsciente é a área da psique destinada a guardar conteúdos reprimidos (JUNG, 2002) que podem se tornar conscientes mediante a análise, Jung (2002) entende o inconsciente de forma dual, um pessoal e outro coletivo. O primeiro é constituído pelos complexos de tonalidade emocional e experiências vividas pelo sujeito, enquanto o último corresponde a uma área herdada e compartilhada pelos indivíduos e onde se encontram os arquétipos, “tipos arcaicos - ou melhor - primordiais, isto é, de imagens universais que existiram desde os tempos mais remotos” (JUNG, 2002, p. 16). A existência do inconsciente coletivo não é oriunda da experiência pessoal do sujeito, estando à parte desta, já que seu conteúdo consiste de formas hereditárias que nunca alcançaram o limiar da consciência, diferentemente dos conteúdos do inconsciente pessoal, que contém as repressões que já foram conscientes e posteriormente retiradas da consciência. Jacobi (2016)

lembra que o inconsciente coletivo tem caráter neutro e objetivo, não influenciado pela consciência e pelas proibições do ambiente, enquanto a consciência, guiada pelas vontades e escolhas pessoais, assume caráter subjetivo. Tanto a origem dos arquétipos quanto sua definição são obscuras, já que possuímos apenas um conhecimento indireto dos mesmos por representarem “um profundo enigma que supera nossa capacidade de apreensão racional” (JACOBI, 2016, p. 43).

Em suas primeiras concepções sobre o tema, ressalta Jacobi (2016), Jung utilizava o termo “imagens primordiais” para designar temas que ilustrassem modos de comportamentos humanos universais presentes em mitos, lendas, contos de fada e que fossem recorrentes nessas narrativas de diversos lugares do globo. A hipótese de repercussão desses temas por migrações humanas foi considerada, entretanto existem inúmeros casos em que as sociedades não tiveram nenhum contato entre si e ainda desenvolveram narrativas com os mesmos motivos, evidenciando uma origem autóctone dos mesmos. Posteriormente, Jung resolveu optar pela denominação arquétipo (JACOBI, 2016), o qual teve seu significado estendido para

todos os tipos de padrões, configurações, processos etc., incluindo processos dinâmicos e não apenas ideias estáticas. Finalmente, ele passou a incluir todas as manifestações psíquicas, contanto que fosse de natureza universalmente humana e típica, tanto no plano biológico, psicobiológico como no ideacional. (JACOBI, 2016, p. 47).

Essas formas pré-existentes, correspondendo a imagens primordiais, se algum dia foram criadas, defende Jung (2002), tiveram sua origem no surgimento da espécie humana, e desde então são transmitidas a todas as gerações. É importante fazer uma distinção entre o arquétipo, o conteúdo não perceptível que contém a potência da representação, da imagem arquetípica, a qual é o arquétipo preenchido pelo material psíquico do indivíduo que gera a representação já transfigurada em uma imagem passível de compreensão. Os arquétipos se constituem como uma possibilidade de representação, determinados apenas quanto a sua forma, e não quanto ao conteúdo, sendo este preenchido pelas experiências pessoais do sujeito. As formas, e não as ideias, são transmitidas hereditariamente, representando o núcleo base que será irradiado empiricamente com os conteúdos individuais e resultantes de diversos fatores.

Necessário ressaltar que, segundo Jacobi (2016), a transmissão dos arquétipos não ocorre na forma de herança biológica passada entre as gerações, já que a ciência exclui a possibilidade do indivíduo herdar características adquiridas. Ocorre que os arquétipos repousam em uma configuração que “inerente à psique; elas são ‘herdadas’ apenas no sentido de que a estrutura da psique, tal como é, presentifica uma herança universalmente humana e traz em si a capacidade de se expressar em certas formas específicas” (JACOBI, 2016, p. 66). Assim, herdamos as possibilidades de representação das ideias, as quais existem no inconsciente e precisam passar pela experiência do indivíduo no mundo externo para então serem inundadas de conteúdos individuais e se realizarem na consciência, tornando-se imagem.

Jung (2002) compara os arquétipos com os tipos estruturais presentes nos mitos e nos contos de fada, que se apresentam como modelos comportamentais ancestrais em tais narrativas e através de processos inconscientes involuntários nos indivíduos. Os conteúdos do inconsciente, que se manifestam na forma de sonhos, delírios, visões etc., se tornam cognoscíveis através da diminuição da intensidade da consciência, permitindo que os conteúdos inconscientes jorrem para o campo desta. Devido aos conteúdos arquetípicos estarem presentes no inconsciente, é impossível indicar com precisão a que eles se referem, sendo apenas possível delimitar seu núcleo de significado e efeitos, mas nunca descrevê-lo ou encontrá-lo em seu estágio primordial. O processo de transformação do arquétipo em imagem arquetípica ocorre quando

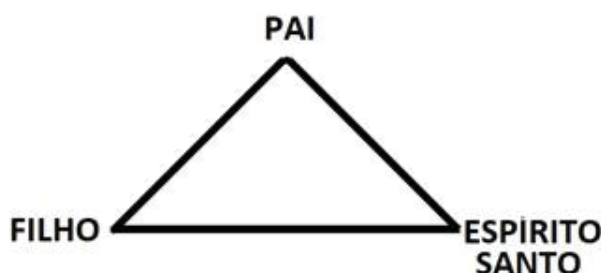
o conteúdo puramente humano-coletivo do arquétipo, que representa o material cru fornecido pelo inconsciente coletivo, entra num relacionamento com a consciência e com sua propriedade doadora de formas, o arquétipo adquire ‘corpo’, ‘substância’, ‘forma plástica’ etc.; ele se torna representável e só então se torna uma imagem verdadeira – a imagem arquetípica, o símbolo. (JACOBI, 2016, p. 92).

Com efeito, a psique transforma as situações e contextos arquetípicos em imagens, figuras e objetos passíveis de serem representados. Exemplos são citados por Jacobi (2016), que argumenta que a luta entre a luz e as trevas, ou entre o bem e o mal, foi transfigurada para a luta entre o dragão e o herói; enquanto a ideia arquetípica de morte e renascimento se traduziu na representação da jornada e da ressurreição do herói. Pelos arquétipos fazerem parte do inconsciente coletivo

compartilhado pelos indivíduos, a sua transfiguração em imagens arquetípicas deu origem a inúmeras narrativas mitológicas parecidas, utilizando a mesma base diegética. É fundamentado nesse viés de compartilhamento dos arquétipos através do inconsciente coletivo que Canevacci (1984) constrói sua teoria da quaternidade mítica a partir dos estudos de Jung (1983) sobre a Santíssima Trindade e omissão de um quarto elemento.

Na concepção cristã tradicional, a Santíssima Trindade é simbolizada por um triângulo que possui o Pai, o Filho e o Espírito Santo em seus vértices, que compartilham a mesma unidade de substância, a chamada consubstancialidade (*homoousia*), sendo o Filho gerado do Pai, e não criado por este, a partir da mesma constituição, em uma “manifestação gradativa de um arquétipo, que organizou as representações antropomórficas de Pai, Filho, Vida, Pessoas distintas, numa figura arquetípica numinosa, ou seja, a ‘Santíssima Trindade’” (JUNG, 1983, p. 151).

FIGURA 1 - A SANTÍSSIMA TRINDADE SEGUNDO A CONCEPÇÃO CRISTÃ



Fonte: elaborado pelo autor (2019)

Jung (1983) menciona que as tríades divinas já apareciam no estágio primitivo do pensamento humano entre diversas religiões antigas como um arquétipo, em geral numa relação de dependência entre os seus membros, com “uma acentuada tendência a fazer prevalecer certas relações de parentesco no interior da tríade” (JUNG, 1983, p. 114), como na mitologia religiosa da Babilônia. A tríade presente na teologia arcaica egípcia, a qual lançou bases para fundamentação da mitologia cristã, também apresenta uma unidade de essência entre Deus e pai e Deus e filho, o último sendo representado pela figura do rei. O terceiro elemento na tríade egípcia é o *kah-mutef*, o espírito gerador correspondente

ao Espírito Santo, ambos com a função de manter a unidade entre Pai e Filho (JUNG, 1983). Assim como no cristianismo, a “geração divina do faraó tem lugar no seio da mãe humana do rei, por obra do Ka-mutef; mas a mãe do rei fica excluída da trindade, da mesma forma que Maria” (JUNG, 1983, p. 117). As noções tradicionais do *kah-mutef* foram transmitidas para o Espírito Santo, com o mito de Osíris - Hórus – Ísis²⁰ influenciando a mitologia cristã da salvação, especialmente no comparativo dos dois últimos a Jesus e Maria. Essa perspectiva histórica feita por Jung (1983) tem como função apresentar que as concepções de trindade já estavam presentes desde os tempos primitivos, mesmo antes de preceitos filosóficos e conscientes, já que são fruto do pensamento inconsciente da humanidade, refletindo que

as ideias arquetípicas pertencem aos fundamentos indestrutíveis do pensamento humano. Embora fiquem esquecidas e soterradas por longos e longos anos, voltam sempre de novo, muitas vezes sob disfarces estranhos e deformações pessoais, ou deturpados racionalmente, como na Cristologia ariana (a homoiousia), apresentando-se constantemente, sob novas formas, como verdade intemporal que são, inerentes à natureza humana. (JUNG, 1983, p. 131).

Assim se apresenta a Santíssima Trindade, base do cristianismo, que exclui o elemento feminino, a Mãe, como na teologia egípcia. Na Bíblia (2019) encontramos Jesus (o Filho) a rejeitar a Mãe em momentos como nas Bodas de Caná “Que temos nós em comum, mulher?” (João 2:4) e quando ela vai o procurar no templo “Por que é que me procuráveis? Não sabeis que me convém tratar dos negócios de meu Pai?” (Lucas 2:49). Jung (1983) argumenta que essas passagens evidenciam a conexão Pai-Filho no sentido da iniciação como ocorre em diversas tribos e sociedades arcaicas através de um ritual de passagem, no qual os jovens do sexo masculino são afastados das mães para serem iniciados nos mistérios, proibidos às mulheres. Tal prática atua como um segundo nascimento no despertar para a vida adulta, e o costume proibitivo das mulheres nos mistérios se manifestam até os dias atuais na forma do celibato sacerdotal. Essa exclusão do feminino progenitor evidencia a fórmula patriarcal já existente antes mesmo da era cristã, principalmente quando consideramos a teologia egípcia. Canevacci (1984) ainda vai além e justifica a substituição do elemento Mãe pelo Espírito Santo ao fato de que a

²⁰ As ilustrações egípcias de Isis e seu filho Hórus podem ser vistas como as precursoras da iconografia cristã de Maria e Jesus (MURDOCK, 2009).

existência da figura do feminino na Trindade poderia gerar a concepção de que o Filho foi gerado por um ato carnal e pela atividade sexual ao invés de apenas uma gravidez espiritual, fazendo então com que a retirada da mulher geradora de vida transforme a Trindade em um dogma assexuado. Dessa forma,

a expulsão da sexualidade como origem causal da vida pode se tornar modelo geral da condenação da sexualidade como tal, do princípio do prazer, que termina por se concentrar apenas no corpo da mulher. Desse modo, a “fêmea” eleva-se a símbolo de “natureza” e de *diabolus* e sofrerá a condenação de toda uma civilização. (CANEVACCI, 1984, p. 54).

Na antiga filosofia grega, ao invés do pensamento platônico trinitário, a quaternidade era quem ocupava o papel de destaque. Pitágoras enaltecia o número quatro e considerava que a alma é um quadrado e não um triângulo (JUNG, 1983, p. 166). A quaternidade, juntamente com a trindade, é um arquétipo encontrado amplamente nas sociedades arcaicas (JUNG, 1983), e por ser um pressuposto de totalidade, tal conceito retrata o ideal de perfeição representado pelo círculo, o qual tem em sua divisão mínima a quaternidade. Jacobi (2016, p. 189/190) afirma que o quatro é um símbolo provavelmente encontrado já no Paleolítico, exemplificado na imagem “dos ‘quatro rios’ do Paraíso, no berço da humanidade. Os quatro pontos cardeais do horizonte, as quatro fases da Lua, as quatro estações, as quatro cores básicas etc., elementos básicos da nossa experiência do mundo”. Essa fórmula geométrica era tida como símbolo da natureza perfeita, como diz a literatura cristã “Deus é um círculo infinito cujo centro está em toda parte e cuja circunferência não está em lugar nenhum” (BAUMGARTNER, 1896, p. 118 apud JUNG, 1983, p. 58, tradução nossa²¹), ligada à criação da matéria pela divindade (JUNG, 1983, p. 52). O círculo, dividido então em quatro partes perfeitas, com quatro pontos principais, representa como “o quatro simboliza as partes, as qualidades e os aspectos do Uno” (JUNG, 1983, p. 56). Através de um entendimento do arquétipo da tétrade em seu aspecto histórico, Jung (1983) pretende demonstrar não a existência de Deus, mas sim a existência de uma imagem arquetípica de Deus, relacionada no inconsciente coletivo à quaternidade.

²¹ Do original, “Deus est figura intellectualis, cujus centrum est ubique, circunferentia vero nusquam”.

Segundo a visão dos gnósticos²², a tétrade é a própria alma, e ,para o gnóstico Marcos, o qual era seguidor de Pitágoras na filosofia numérica, “o quatro tinha até mesmo uma estreita relação com Cristo, pois 1+2+3+4 são 10, isto é, o valor numérico da primeira letra do nome de Jesus” (LEISEGANG, 1985, p. 338 APUD JACOBI, 2016, p. 191). Analisando inúmeros sonhos de seus pacientes, Jung (JACOBI, 2016) percebeu que o símbolo quaternário surgia espontaneamente, ou seja, oriundo do inconsciente coletivo, como manifestação do arquétipo do divino, tido como elemento essencial referente a uma experiência de fundo religioso, repetida e vivenciada em inúmeras variações desde o advento da humanidade. Com efeito, ele chama atenção para a forma geométrica presente na religião cristã, o triângulo, representado pela Santíssima Trindade, a qual ele considera incompleta devido à ausência do princípio do mal.

Jung (1983) expõe que o pensamento cristão nega a existência absoluta do mal e o torna uma mera dependência da luz, sendo apenas uma privação do Bem (*privatio boni*), o qual é tido como existente e positivo. Pensando em termos psicológicos, Bem e Mal são tidos como um conjunto de opostos que regulam a moral humana e por isso têm sua criação no próprio homem. Dessa forma,

só se pode emitir um julgamento quando é possível o seu oposto em termos de conteúdo. A um Mal aparente só se pode contrapor um Bem igualmente aparente, e um Mal não substancial só pode ser anulado por um Bem igualmente não substancial. Um existente se contrapõe a um não-existente, mas nunca um Bem existente pode contrapor-se a um Mal não-existente, pois este último é uma *contradictio in adjeto* [uma contradição nos próprios termos] e gera uma desproporcionalidade em relação ao bem existente: de fato, um mal não-existente (negativo) só pode contrapor-se a um bem igualmente não-existente (positivo). Dizer que o Mal é mera *privatio boni* nada mais é do que negar a antinomia Bem-Mal. Como se poderia falar de um "bem", se não existisse igualmente um "mal"? Como falar de um "claro" sem um "escuro", de um "em cima" sem um "embaixo"? (JUNG, 1983, p. 168).

Assim, se atribuirmos ao Bem a característica da substancialidade, devemos, por conseguinte, fazê-lo ao Mal. Se o Mal não o é, a existência do Bem se torna algo vago, uma vez que este não precisa defender-se de um adversário substancial, mas

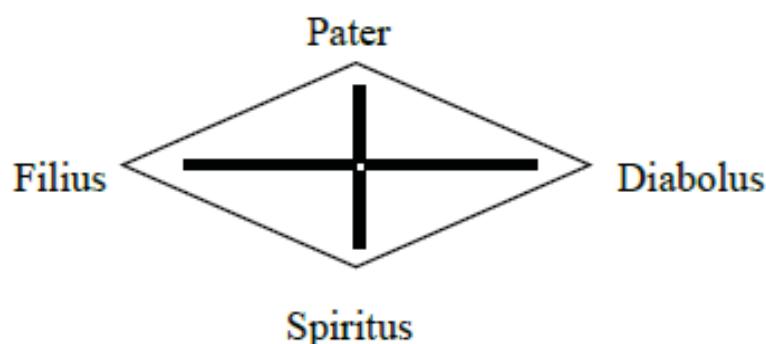
²² O Gnosticismo é um conjunto de crenças de natureza filosófica e religiosa que acredita que todo homem possui uma essência moral que transcende a si próprio, e que o conhecimento é o caminho para a libertação das provações do mundo material. Tal movimento se origina antes do Cristianismo, e em certo momento chegou a mimetizar-se a este, sendo considerado herético após o Concílio de Nicéia.

apenas de uma sombra, simplesmente de uma privação. Jung (1983) argumenta que o Diabo, apesar de ter sido criado, é eterno e autônomo, representando o adversário de Cristo que incute o pecado original na Criação e por isso foi necessário que Deus encarnasse (passando do estado espiritual para o estado físico, material) para salvar a humanidade. Por esse viés, encaramos o Diabo como uma figura dotada de vontade e poder, e não uma mera sombra, o *privatio boni*. Se ele realmente não possuísse fortes poderes, não seria necessária a encarnação material de Deus em seu Filho, já que “foi preciso uma intervenção do próprio Deus para que a humanidade fosse salva da desgraça do mal; sem essa intervenção, o homem teria perecido” (JUNG, 1983, p. 58). Considerando o sistema monoteísta sobre o qual o Cristianismo é fundado, nada poderia derivar se não do próprio Deus. Logo, o Diabo, como adversário do Filho de Deus e criação do Próprio, deveria ocupar na Trindade um lugar oposto ao Todo Poderoso. Porém, essa linha de pensamento leva a enxergar o Diabo, se então obra do próprio Criador, como o primeiro filho de Deus, chamado por certas concepções gnósticas de Satanael, revelando que “nos círculos judeu-cristãos dos primeiros tempos Satanás era considerado, como já tivemos ocasião de dizer, o irmão mais velho de Cristo” (JUNG, 1983, p. 57). Tal percepção levaria então à transformação da Trindade em uma quaternidade, e foi fortemente combatido por líderes católicos.

A adição da mãe de Cristo à quaternidade poderia também ser vinculada ao próprio Diabo. A assunção da Virgem Maria, ou seja, a elevação da mãe de Cristo aos céus, ocorreu tanto no plano material quanto no espiritual, com sua alma, juntamente ao seu corpo, subindo aos céus. À Cristo aconteceu o mesmo, porém por ser Cristo o próprio Deus, a materialidade de seu corpo não é a mesma da Virgem (JUNG, 1983). Uma vez que oposto do espírito é a matéria, e se Deus é a personificação do espírito, que paira no éter (JUNG, 1983, p. 171), ao Diabo compete o âmbito da matéria, relacionada ao pecado, com sua morada no inferno localizado no centro da Terra (logo, em oposição ao Céu, por sua vez imaterial e etéreo). Dessa forma, como o corpo de Maria é indubitavelmente humano, a assunção deste demonstra que “a matéria é transposta para o reino da Metafísica e juntamente com ela o princípio corruptor deste mundo, o Mal” (JUNG, 1983, p. 171). Além disso, como já supracitado, tanto a teologia egípcia quanto o Cristianismo arcaico pairavam sobre sociedades patriarcais, nas quais a relação Pai-Filho encontra mais força que a relação com a Mãe.

A linha de raciocínio seguida até aqui e desenvolvida por Jung (1983) levou-o à criação então da quaternidade, representada na figura abaixo. Apesar de o Diabo ser o inimigo eterno de Deus, “foi somente com Cristo que entrou no mundo a figura do demônio como contraposição de Deus” (JUNG, 1983, p. 57). Assim, o Diabo encontra em Cristo o seu adversário, por isso à oposição a ele na quaternidade e não a Deus, já que “o demônio só adquire sua verdadeira forma como contraposição de Cristo” (JUNG, 1983, p. 40). Além disso, se considerarmos o Diabo ligado à matéria e Deus ao espírito, a oposição Cristo-Diabo se solidifica devido à materialidade de Deus em Cristo. Enquanto espírito encarnado de Deus na Terra, Cristo adquire forma material e se torna o adversário do Diabo. Corroborando essa ideia, Jung (1983, p. 39) argumenta que os padres da Igreja ensinavam que Cristo descartou a própria sombra, representada aqui pela figura do Diabo, que “desenvolveu-se como imitador perverso da vida de Cristo. É um autêntico ‘antimimom pneuma’, um espírito (maligno) imitador que, de certo modo, segue as pegadas de Cristo, da mesma forma que uma sombra acompanha o corpo”. Assim, Cristo e Diabo fazem parte de uma dualidade, representando o binarismo, a luz e a sombra.

FIGURA 2 - A QUATERNIDADE SEGUNDO JUNG (1983)



Fonte: elaborado pelo autor (2019)

Canevacci (1984) percebeu que o cinema, utilizando elementos presentes na hipo-estrutura, uma estrutura mítica presente no imaginário coletivo que apresenta fundamentos da cultura cristã burguesa ideologicamente imbuídos na cultura de massa, se guia pelo constante preenchimento do esquema quaternário acima, personificando em suas narrativas cada arquétipo presente em uma das pontas da cruz. A quaternidade em si não representa apenas a dinâmica salvadora cristã, mas

também uma tomada de consciência, a Jornada do Herói²³ através dos seus elementos. *Pater* é a origem da narrativa, *Filius* representa o herói, que passa por provações e desafios (representados por *Diabolus*) e constantemente motivado por uma força sobrenatural, a ajuda do mentor, o *Spiritus*. Essa eterna repetição arquetípica evidencia

a correspondência que se estabeleceu – apesar e contra nossas intenções – entre uma *simbólica do cinema* (que reflete, conscientemente e não, o etnocentrismo cultural de um modelo de vida que produziu certamente a máquina-cinema, mas que remonta bem mais profundamente às memórias arcaicas e estratificadas das ritualizações) e uma *simbólica do espírito* (cuja definição pertence à reação psicanalítica e mitológica fundada sobre o arquétipo, sobre a remoção “civilizada” do mistério do quarto excluído). (CANEVACCI, 1984, p. 58).

Para o autor, *Pater* corresponde à origem de tudo, o elemento que dá início a história, a determinação sócio histórica do ser, a condição do espaço tempo. Sob o prisma psicanalítico representa o Superego e é de qualquer ponto de vista o poder. Exemplos dados por Canevacci (1984) são Laio, no mito de Édipo, Deus na religião e o capital na economia.

Filius é representado pelo herói, pelo Ego, sempre em trânsito na narrativa, encontrando seu correspondente na mitologia em Édipo, na religião em Cristo, na economia no trabalho vivo, em constante busca da tomada de consciência através de um entendimento racional e dilatado. Simboliza um

status intermediário, de *passagem*, que encontra sua origem no *Pater*, e sua finalidade em se tornar, por seu turno, sempre *Pater*: e, com efeito, a *viagem* é a sua condição normal na ordem de narração. Ele viaja no conflito, dentro do esplendor e da miséria do sensível, as provas que deve superar servem para conquistar a meta da consciência individual e da racionalidade. (CANEVACCI, 1984, p. 57).

Já *Diabolus* é a contraposição de *Filius*, ao mesmo tempo em que é seu contemporâneo. Também se opõe a *Pater*, porém como vimos no destrinchamento da quaternidade por Jung (1983), o Diabo encontra em Cristo seu adversário coetâneo. *Diabolus* é a “zona indistinta e incontrolada, pulsionante e rebelde do Id”

²³ A Jornada do Herói é um tipo de narrativa mítica baseada em uma estrutura de separação-iniciação-retorno primariamente descrita por Campbell (2007) e desenvolvida por Vogler (2015), na qual o herói enfrenta diversos perigos para sair vitorioso e sábio no final.

(CANEVACCI, 1984, p. 56). No mito encontra sua representação na Esfinge, na religião no Diabo e na economia no trabalho morto.

Por fim, *Spiritus* personifica o elemento feminino e dual, a fenomenologia da natureza, estando entre o Ego e Id devido a sua natureza pré-consciente. Como vimos anteriormente, a sua validação ao elemento feminino se dá pela substituição da Mãe pelo Espírito Santo, conservando suas características dualísticas de fêmea sedutora, cuja “histeria binária de sua natureza feminina leva-o aos braços de *Diabolus*” (CANEVACCI, 1984, p. 57). No mito é Jocasta, na religião o Espírito Santo e na economia é o tempo livre.

Canevacci deixa bem claro que seu intuito não é propor uma fórmula que explique e se encaixe em todos os produtos fílmicos, mas sim explicitar que esse modelo quaternário estabeleceu estilos de vida de forma incisiva e acentuada através da repetição de ciclos e representações mitológicas presentes no imaginário coletivo que são incorporadas pelo espectador de forma orgânica. Acreditamos que tencionar as teorias propostas pelos autores utilizados em uma pesquisa científica é uma forma de enriquecer o debate, então encaramos o que o modelo proposto por Canevacci (1984) é passível de críticas, especialmente quanto ao seu reducionismo, já que não é possível criar uma fórmula que abarque a enorme quantidade de formatos e gêneros fílmicos. Assim, uma de nossas proposições é justamente perceber os limites da teoria proposta, verificando se os arquétipos nos moldes por ele propostos estão presentes nos objetos escolhidos e, se sim, de que forma eles se manifestam nos filmes e se preenchem todos os requisitos supracitados ou se ocorre alguma modificação.

Nesse ponto, é importante deixar claro que a identificação dos arquétipos aqui proposta para cada filme é uma das possíveis leituras a serem feitas. Por não ser uma fórmula fechada e restritiva, a quaternidade mítica opera concepções culturais que podem divergir entre os indivíduos, e, por isso, essa linha de pesquisa permite diversos olhares a partir do viés escolhido para a investigação e dos elementos pertencentes ao universo simbólico do pesquisador. Os arquétipos propostos por Canevacci (1984) podem encontrar associações divergentes entre os personagens dos filmes analisados a partir de uma leitura que leve em conta aspectos e pontos de vista diferentes daqueles aqui elencados, e tal possibilidade de interpretação, ao tencionar as reflexões construídas pelo autor, amplia o debate sobre o tema analisado.

3.3 METODOLOGIA

Entendendo a alimentação como um grande sistema cultural que revela, através do seu estudo, verdadeiras estruturas sociais e modos de vivência de uma sociedade, todas as movimentações que ocorrem em torno do ato de comer são de cunho biocultural, já que “se alimentar - necessidade biológica básica – se constitui como algo mais que os seres humanos transformam simbolicamente em um sistema de significados e de relação entre as pessoas e entre os povos” (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 146). Essa agregação entre simbólico, cultura e alimentação também se mostra fortemente presente nos filmes, e a análise das formas de ligação entre a comida e os aspectos sociais retratados podem ser indicativos de como os mesmos se constituem fora da tela, já que através do uso de sentidos presentes no imaginário, a força cultural do alimento é potencializada a partir da apresentação de imagens e do consumo de narrativas que interliguem os aspectos imagéticos e sociais da comida com os valores culturais de uma determinada sociedade.

O cinema, visto como a base das linguagens da cultura midiática audiovisual, tem em seu DNA narrativas que, assim como aquelas mitológicas, visam preencher as lacunas existenciais do homem através da reatualização dos mitos e da propagação de modelos comportamentais e culturais. Quando o homem adentra o espaço ritualizado da sala escura de cinema e percebe a representação do indivíduo na tela, ele enxerga a si mesmo a partir da identificação com os personagens, em uma relação narcísica com o filme, tornando o cinema uma janela para enxergar a si próprio em nível inconsciente. Mas também é a busca pela alteridade que leva o homem a buscar no cinema narrativas que desvendem o mundo, numa tentativa de perceber como a construção social é enxergada e interpretada pelo outro, em um diálogo que pode ampliar as fronteiras do conhecimento e da visão de mundo do indivíduo. Por trabalhar aspectos da realidade através do diálogo com simbolismos que se associam as acepções culturais presentes no imaginário, o cinema se torna um grande sistema de circulação de sentidos, e por isso buscamos entender como ele propaga as significações relacionadas ao alimento que refletem os sentidos construídos imaginariamente da comida presentes na cultura em filmes de diferentes gêneros.

Para desenvolver tais investigações, a metodologia escolhida foi a de análise fílmica proposta por Vanoye e Goliot-Lété (2002), que defendem que investigar o

filme faz se revolverem as suas significações para além daquelas percebidas durante a constante sucessão de imagens da primeira vez que ele é assistido, fazendo com o que o analista coloque em xeque suas primeiras impressões para então consolidá-las ou invalidá-las. Devido à existência de uma vasta gama de elementos fílmicos que permitem tal exame (cenário, imagem, sons, narrativa, roteiro, entre outros), não existe consenso de um formato único e fechado para se realizar uma análise fílmica, o que viabiliza uma enormidade de tipos de investigações, como proposto por Aumont e Marie (1999, p. 10):

vamos considerar o filme como obra artística autônoma, suscetível de engendrar um *texto* (análise textual) que fundamente os seus significados em estruturas narrativas (análise narratológica) e em dados visuais e sonoros (análise icónica), produzindo um efeito particular no espectador (análise psicanalítica).

Percebemos então que a possibilidade de escolha do que analisar reside nas mãos do analista, conforme o enfoque por ele desejado. Apesar das amplas possibilidades no formato da análise, existe um consenso entre os autores da área que dois passos são necessários: decompor, ou seja, realizar a transcrição, e interpretar a relação dos elementos decompostos entre si. Assim como Aumont e Marie (1999) e Vanoye e Goliot-Lété (2002), Bernardet (2001, p. 40) também acredita que o cerne da análise fílmica parte da premissa de que “isolar os elementos, perceber como eles se articulam em si e com o todo, parte do pressuposto que a ‘significação depende essencialmente da relação que se estabelece com outros elementos’”. Essa apreensão é facilmente perceptível através do Efeito Kulechov apresentado por Bernardet (2001). Em 1919, o cineasta russo Lev Kuleshov realizou um pequeno filme com as seguintes cenas: prato de comida, rosto de homem, criança brincando, rosto de homem, um caixão, rosto do homem. Os espectadores associaram cada expressão do homem a um sentimento, primeiro desejo, seguido por ternura e tristeza, sendo que, no entanto, a expressão era sempre a mesma. O que determinou o entendimento dos espectadores foram justamente as cenas que vinham antes do plano do rosto do homem, as imagens intercaladas que motivaram “valores provocados naquele momento pela aproximação das imagens” (BERNARDET, 2001, p. 49). Desse modo, fica evidente que o significado do filme não vem da compreensão apenas das partes isoladas, mas sim no sentido que elas ganham em relação ao todo.

Dada à existência de diversos métodos de análise fílmica existentes, optamos por realizar a nossa nos moldes propostos por Vanoye e Goliot-Lété (2002), a qual se constitui de dois passos: primeiro decompor a obra aos elementos que a integram, desconstruindo suas partes e identificando elementos que não são percebidos a “olho nu”. Isso permite certo distanciamento ao analista, que determina os parâmetros da desconstrução, que podem ser mais ou menos profundos e seletivos. Essa etapa é feita assistindo o filme e selecionando cenas, elementos técnicos ou narrativos que apresentam indícios da temática a ser analisada, descrevendo como cada cena ocorre acerca dos aspectos imagéticos, sonoros, diegéticos, e buscando elementos informativos e simbólicos nas construções, no diálogo, no comportamento dos personagens e nas relações com a estrutura narrativa.

Nessa primeira etapa da análise fílmica, cada filme analisado foi assistido em uma primeira ocasião com o intuito de identificar os arquétipos propostos por Canevacci (1984), sendo então vistos novamente em busca do entendimento do papel da comida na estrutura diegética, buscando nessa etapa a motivações dos personagens relacionadas ao sistema alimentar retratado, as mudanças sociais e subjetivas causadas pelo alimento e de que forma a comida se faz presente como tema principal. Em seguida, foi o momento de relacionar as características dos arquétipos propostos por Canevacci (1984) com o papel exercido pela comida em cada filme, elencando quatros motivos diferentes ligados à relação indivíduo-alimento-sociedade e aos aspectos sociais da alimentação, um para cada filme analisado. Em *Chocolate*, buscamos elementos que aproximam a comida da perspectiva identitária e de pertencimento do indivíduo; em *Ratatouille*, a busca é por significados sobre a relação alimentação, formação do gosto e civilidade; em *Estômago* procuramos evidências da proximidade entre comensalidade, sociabilidade e estratificação através do sistema alimentar; e em *Muito Além do Peso* os elementos acerca da *McDonaldização* dos costumes e das mudanças no sistema alimentar moderno foram nosso foco. A descrição do material fílmico utilizado na análise constará nos respectivos subcapítulos sobre os filmes, juntamente do segundo passo, que consiste em estabelecer os elos que ligam os elementos isolados e entender como as suas associações dão sentido ao todo.

Essa segunda etapa da análise fílmica passa pelo crivo da interpretação em busca de elementos denotativos e conotativos que permitem a construção de

sentido por parte do espectador baseado no universo diegético que o filme apresenta. Vanoye e Goliot-Lété (2002) ressaltam o fato de que o analista deve ser cuidadoso na hora da sua remontagem fílmica, afim de não criar outro filme, se atentando ao fato de que os limites da criatividade analítica estão contidos dentro do próprio filme. O analista deve adotar postura ativa, examinando tecnicamente o filme de maneira racional, subordinando o filme às suas hipóteses e entendendo que a sua interpretação pertence muito mais ao campo da reflexão e da produção intelectual do que do lazer em si. Nesse momento foi requerido assistir novamente os filmes escolhidos, dessa vez buscando cenas e componentes narrativos relacionados ao ângulo alimentar que se desejava examinar, partindo então para a elaboração da análise sob a luz dos referenciais teóricos previamente lidos e fichados. Nesta etapa de escrita da análise, os filmes foram consultados novamente assistindo cenas pontuais que dialogavam com a teoria utilizada pelo pesquisador naquele dado momento.

Uma vez que um filme transmite suas ideias e concepções não apenas através da imagem reproduzida, mas também utilizando uma gama de elementos visuais, sonoros, narrativos, estéticos e simbólicos que se traduzem em um produto que compreende diversos processos de construção e códigos criativos, trazemos a concepção de Metz (1977) sobre as duas formas de organização fílmica. Enquanto os códigos especializados se traduzem na montagem das cenas, nos efeitos de cor e nas manipulações da imagem e do som, os códigos culturais se fundamentam na própria constituição da sociedade e do indivíduo, e aqui defendemos que a estrutura diegética do filme se encontra localizada dentro da segunda categoria, conforme exposto por Vanoye e Goliot-Lété (2002, p. 40/41), já que

o termo *diegese*, próximo, mas não sinônimo de história (pois de alcance mais amplo), designa a história e seus circuitos, a história e o universo fictício que pressupõe (ou 'pós-supõe'), em todo caso, o que lhe é associado. [...] A história e a *diegese* dizem respeito, portanto, à parte da narrativa não especificamente fílmica. São o que a sinopse, o roteiro e o filme têm em comum: um conteúdo, independente do meio que dele se encarrega.

Tendo a narração como um de seus pilares, o cinema se consolidou como um “contador de histórias”, conforme já evidenciado por Almeida (1994) acerca da narrativa audiovisual e sua aproximação com a oralidade e a transmissão de mitos pela sua transformação na nova cultura oral. A propagação de histórias através

desta mídia se dá em primeira instância pelos códigos especializados, corroborando a concepção do cinema como arte da imagem e do som, mas acreditamos que tal propriedade está arraigada de forma mais acentuada aos elementos da narração, que englobam as estruturas diegéticas e suas ramificações, uma vez que são elas que colocam as imagens figurativas em movimento e promovem transformações nos personagens impulsionando o desenvolvimento do enredo. Examinar como tais estruturas narrativas compõem a obra é estudar os sentidos de circulação dos significados da cultura através dos movimentos e trajetórias realizadas pelos personagens no desenvolvimento do filme como um todo, se fundamentando então como nosso guia a interpretação dos componentes diegéticos que se manifestam nos objetos analisados, aqui traduzidos como cenas, comportamentos, atitudes e diálogos de personagens e a evolução das relações interpessoais dentro do longa.

A escolha em priorizar os elementos ligados à narrativa ao invés de privilegiar os detalhes técnicos da montagem das obras se deu pelo entendimento de que o estudo do enredo e a forma como ele é montado e desenvolvido se apresenta muito mais frutífero para a compreensão das percepções e implicações da alimentação e seus encadeamentos do que como as cenas são dispostas e organizadas tecnicamente. As questões que permeiam o sistema alimentar e as relações socioculturais dentro dos filmes não se encontram apresentadas apenas em determinadas cenas ou na montagem técnica das obras, mas sim se baseiam fortemente nas concepções dos protagonistas, na sua trajetória durante o desenvolvimento do enredo e nas suas relações com os demais personagens e situações que impelem a dinâmica do filme. Apesar da disposição física das imagens, das montagens, dos cortes, da iluminação etc. serem de grande valor para entender como o filme é estruturado, aqui tais componentes não nos trazem tantos elementos significativos para a análise quanto aqueles que são parte inerente do fluxo narrativo, que se ligam à história de modo geral e não apenas de forma particular a uma cena como são os componentes técnicos.

Entendemos a quaternidade mítica como uma forma de fragmentação do filme em componentes que se estruturam para dar significado ao todo, aliando aqui tal partição como uma técnica para realizar a análise fílmica. Ao identificar tais arquétipos, podemos compreender qual papel a comida assume majoritariamente em cada filme e como ela, vista a partir de uma função que assume características arquetípicas e recorrentes no consumo fílmico, articula sentidos socioculturais do

sistema alimentar. Canevacci (1984) argumenta que os arquétipos estão diretamente ligados à estrutura diegética, e, uma vez que Vanoye e Goliot-Lété (2002) propõem diversas formas de fragmentação em sua análise fílmica, como a divisão em cenas, enquadramentos, elementos sonoros e da diegese, escolhemos a quaternidade mítica como forma de subdividir o filme para priorizar o exame dos componentes narrativos. Assim, a análise da narrativa em sua totalidade a partir de momentos chave representados em construções diegéticas de determinadas cenas, comportamentos de personagens e contextos apresenta melhor eficácia para esse estudo e se faz como nosso foco de análise dentro dos filmes escolhidos.

3 ACERTANDO O TEMPERO, OU A COMIDA COMO UM FENÔMENO BIOCULTURAL²⁴

Independente de qual seja o olhar ante o domínio da alimentação e suas práticas, esta se constitui como fundamental elemento da constituição humana e objeto passível de numerosas análises em inúmeros campos. Por ser um fenômeno onipresente que atravessa diversas instâncias sociais, assim como a Comunicação, tal campo de estudo é alvo de exames a partir de uma grande variedade de áreas do conhecimento, seja como objeto, contexto ou indicador societário, e o exame de seus diversos ângulos pode extrair um conhecimento muito mais aprofundado do que aquele que tange apenas as funções biológicas do alimento. Se alimentar é inerente à condição humana, assim como se comunicar quando se vive em sociedade. O estudo dos meios de comunicação de um povo nos revela muito mais do que a forma utilizada para se expressar, podendo levantar indicadores que permitem pensar estruturas de poder, conflitos sociais e hábitos de consumo ali presentes. Assim também é o estudo das práticas alimentares, já que

conhecer os modos de obtenção dos alimentos e quem e como os prepara traz um volume considerável de informações sobre o funcionamento de uma sociedade. Assim como também conhecendo onde, quando e com quem são consumidos os alimentos, temos condições de deduzir, pelo menos parcialmente, o conjunto das relações sociais que prevalecem dentro dessa sociedade porque, definitivamente, os hábitos alimentares são uma parte da totalidade cultural. (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 15).

O seu estudo pela abordagem das Ciências Naturais, analisando os componentes físico-químicos dos alimentos e as suas transformações durante seu preparo e a digestão, não é suficiente para explicar questões metafísicas alimentares, como o gosto, os tabus e as dinâmicas de distribuição e consumo. A

²⁴ A alimentação é um fenômeno que transpassa inúmeras esferas do cotidiano humano, como, por exemplo, a antropologia, a história, a economia, a biologia e a medicina, e determinados comportamentos e mudanças no sistema alimentar tem causas e origens que podem ser traçadas a diversos fatores conectados a diferentes áreas do conhecimento. Nesse capítulo procuramos abordar alguns aspectos gerais da alimentação de forma a introduzir o tema e, devido à sua ampla ligação com variados âmbitos do social e do espaço limitado desta dissertação, escolhemos por priorizar aqui, sobretudo, a perspectiva antropológica do alimento. Entendemos que os outros campos contribuem de modo incomensurável ao entendimento do lugar da comida na sociedade, mas abordar todos os pontos de vista em um trabalho de restritas proporções seria inexequível. Como em nossa análise lidaremos principalmente com questões simbólicas da comida, neste capítulo escolhemos privilegiar o olhar da antropologia sobre o tema, especialmente lançando luz a conteúdos relacionados ao sistema alimentar que não serão abordados na análise.

sistematização alimentar, principalmente pela Medicina, foi de extrema importância para identificar a relação entre saúde e alimentação, especialmente na cura de diversas doenças causadas por déficits de vitaminas ou minerais e por apontar que a ingestão contínua de determinados alimentos também poderia acarretar doenças. Porém, somente a existência de tais estudos técnicos sobre a alimentação não explica a totalidade da vivência humana, já que alguns acontecimentos históricos e sociais não podem ser explicados sem a análise do componente alimentar. Como Carneiro (2003) enfatiza, esse é o caso da intensa migração irlandesa ocorrida no século XIX. Entre 1845 e 1847, período que veio a ser conhecido como a Grande Fome, uma doença dizimou grande parte dos batatais irlandeses, e cerca de um milhão de pessoas morreram de fome devido à exclusividade da batata na alimentação de um terço do país. Estima-se que um milhão de pessoas emigraram da Irlanda fugindo da fome, especialmente para os Estados Unidos. Outro exemplo é a descoberta da América e uma das primeiras investidas no sentido de globalização econômica, colocando em contato América, Europa e Ásia através das grandes navegações e da era dos descobrimentos, já que tais empreendimentos tiveram como estímulo a demanda por componentes do sistema alimentar, entre outros fatores. A busca por especiarias pelos portugueses e a consolidação das rotas de comércio marítimo não só desencadearam transformações sociais que afetaram o sistema econômico e demográfico ocidental, mas também possibilitaram a criação e a troca de hábitos alimentares a nível mundial, já que através delas

espécies do mundo todo puderam deixar seus habitats originários e se adaptar a outros espaços. Centenas de espécies vegetais (como a manga, a jaca, a fruta-pão etc.) e dezenas de espécies animais (ovinos, caprinos, suínos, bubalinos) vieram a constituir, com o tempo, o grosso da diversidade que fundamenta a cozinha mundial. (DÓRIA, 2014, p. 49).

Alimentos nativos da América, como o milho, o tomate e a batata, se espalharam pelo globo (CARNEIRO, 2003) e ajudaram a constituir a cozinha identitária de diversos países, e gêneros tropicais hoje amplamente consumidos a nível mundial, como o chá, o café, o tabaco e o chocolate, devem às navegações e as migrações sua popularização e consolidação. Alguns autores, como Mintz (1985), chegam a afirmar que um dos principais ingredientes utilizados na cozinha moderna, o açúcar, agiu como elemento de intensa mudança populacional a nível mundial, visto que ele,

ou melhor, o grande mercado de mercadorias que surgiu, exigindo-o, tem sido uma das forças demográficas massivas da história mundial. Por causa disso, literalmente milhões de africanos escravizados alcançaram o Novo Mundo, particularmente o sul americano, o Caribe e seus litorais, as Guianas e o Brasil. (MINTZ, 1985, p. 71, tradução nossa²⁵).

Através de tais exemplos, é possível perceber como a alimentação não é apenas uma atividade que visa atender uma demanda biológica, mas também um movimento incrustado na cultura que determina fatores que extrapolam aqueles ligados diretamente a comida. Apesar das finalidades básicas do ato de comer serem a nutrição e a saciação da fome, como parte da manutenção do funcionamento do corpo humano, o homem civilizado come por diversos outros motivos além dos fisiológicos, já que tal ato vai muito além da simples ação orgânica de levar os alimentos à boca, envolvendo os sentidos e proporcionando uma experiência refletida simbolicamente na cultura. Come-se por prazer, por diversão, para socializar, para se diferenciar do outro, para impressionar. São tantos os motivos para se comer quanto são as articulações culturais que envolvem todo o processo alimentar, que vai desde a produção até o consumo final. Dessa forma, estudar o sistema alimentar, em suas mais diversas variantes e delineamentos, proporciona o entendimento não apenas do aspecto cultural ou biológico da sociedade, mas permite captar como inúmeros elementos se ligam a uma dimensão extracultural que afeta incontáveis setores da biocenose.

Enquanto as áreas de saúde, ciências da terra e arqueologia têm tradição nos estudos da sistematização e das noções que cercam o alimento, dada a sua complexidade biológica e cultural, o estudo de tal fenômeno é de algum modo recente nas Ciências Sociais, sobretudo na antropologia. “Especialmente - para o estudioso, o assunto da comida denota trivialidade ou culpa”, revela Barthes (1997, p. 21, tradução nossa²⁶), com as práticas alimentares não aparecendo como objeto de estudo na sociologia clássica, mas se configurando apenas como lugar de leitura da ordenação social. A “aparente futilidade” (p. 167) da comida, como posto por Poulain (2006), fez com que seu estudo não fosse tido como importante ou meritório pelas Ciências Sociais, especialmente pela Sociologia, e a proximidade íntima,

²⁵ Do original, “or rather – the great commodity Market which arose demanding it – has been one of the massive demographic forces in world history. Because of it, literally millions of enslaved Africans reached the New World, particularly the American South, The Caribbean and its littorals, the Guianas and Brazil”.

²⁶ Do original, “especially - to the scholar, the subject of food connotes triviality or guilt”.

cotidiana e necessária que todos têm diariamente com os alimentos, sabendo o que come, o que gosta e o que não gosta, faz surgir um sentimento de ser especialista no assunto (LAHLOU, 1996).

Há apenas pouco mais de um século (CONTRERAS; GRACIA, 2015) foi que os antropólogos manifestaram interesse em estudar os aspectos socioculturais da alimentação, tentando entender o papel social do alimento e quais as rotas de circulação de tais sentidos no contexto cultural. A constituição de uma antropologia da alimentação, denominada por Contreras e Gracia (2015, p. 29) como o “conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado”, se deu em um primeiro momento devido ao interesse dos pesquisadores nas temáticas religiosas de sacrifício, totemismo e das proibições ligadas às sociedades arcaicas no final do século XIX. A contribuição da antropologia para os estudos alimentares se mostrou intensa durante o século XX, incluindo perspectivas metodológicas e teóricas divididas em escolas fundamentadas em diferentes concepções. Dois grandes períodos na história da alimentação pelo viés sociológico são apontados por Poulain (2006): o primeiro vai desde o nascimento do campo de estudo até 1960, durante o qual o sistema alimentar era analisado como um lugar de leitura para a constatação de outros fenômenos sociais; já o segundo buscava fundamentar um território em que a alimentação fosse o objeto, com destaque para Lévi-Strauss (2006) e Moulin (1975) como precursores dessa segunda etapa.

Essa profícua exploração das dimensões sociais e simbólicas do alimento provocou uma torrente de diferentes perspectivas no entendimento antropológico dos alimentos, com algumas teorias repercutindo mais do que outras. A perspectiva evolucionista se interessava primariamente no estudo dos aspectos singulares dos rituais e da sobrenaturalidade do consumo alimentar, com foco em elementos como o totemismo, o tabu e o sacrifício e na classificação dos costumes e das proibições em uma análise comparativa e evolucionista das culturas. Com a extensão das pesquisas de campo e da imersão do pesquisador na própria sociedade analisada, novos aspectos do social são valorizados, com o funcionalismo buscando entender como os rituais e crenças se situam dentro de estruturas sociais maiores, numa analogia entre a sociedade e um sistema orgânico em que as instituições têm funções específicas e são vitais para o funcionamento do organismo social.

Em paralelo, se desenvolve nos EUA uma antropologia focada em cultura e personalidade, buscando entender como a cultura se fazia presente na sociedade e guiava os indivíduos em seus comportamentos (CONTRERAS; GRACIA, 2015). Em destaque nessa perspectiva culturalista quanto à alimentação está Margaret Mead, secretária-geral do Comitê sobre os hábitos alimentares da Academia de Ciências dos Estados Unidos, instituição criada em uma política de preparação para a guerra. Com intuito de conhecer melhor os hábitos alimentares da população, entendidos pelo comitê como as maneiras segundo as quais indivíduos ou grupos escolhem e consomem determinados alimentos em resposta às pressões sociais e culturais, e de otimizar a distribuição de recursos frente a um possível momento de racionamento e economia alimentar, tal pesquisa resultou na publicação do *Manual for the study of food habits* (MEAD, GUTHE; 1945), que identificava as práticas alimentares como indicadores de solidariedade, de mudança socioeconômica ou de status. Para o enfoque culturalista, tais padrões são originados a partir do sistema cultural, que é organizado não de acordo com as funções ou atividades práticas, mas sim a partir das interações simbólicas. Tal escola também apontou como o sistema alimentar atua na construção da personalidade (KARDINER; LINTON, 1945), e propôs uma abordagem sociolinguística nos estudos alimentares, através da defesa de Moulin (1975) de que não comemos com nossos dentes nem digerimos com o estômago, mas comemos com o espírito guiados pelo sistema cultural de trocas recíprocas da sociedade.

Outra linha do pensamento antropológico que se desenvolveu fortemente junto aos estudos alimentares é o estruturalismo, o qual, buscando fugir do olhar utilitarista sobre a comida proposto pelos funcionalistas, focalizava a análise no exame da cozinha, ou seja, no conjunto de linguagens, símbolos e práticas codificadas socialmente ligadas ao sistema alimentar. Apesar de Lévi-Strauss já ter se dedicado ao estudo da cozinha desde a publicação de *As estruturas elementares do parentesco* (1949), encontramos em *O triângulo culinário*, lançado em 1965, um dos pilares da perspectiva estrutural alimentar. A tradução de seu pensamento acerca das estruturas do sistema alimentar se apresenta na máxima “se bom para pensar, então bom para comer”, significando que *a priori* os alimentos precisam ser considerados comestíveis em nível cultural e social antes de serem consumidos fisicamente. O triângulo por ele proposto demonstra a articulação entre natureza e cultura através da alimentação, abarcando em seus vértices o cru, o cozido (assado

e fervido) e o apodrecido, sendo o primeiro elemento é o mais simples, enquanto o assado e o fervido estão em uma escala cultural mais elevada por necessitarem da intervenção humana, através do fogo e de um vasilhame com água, respectivamente. Em suma,

está claro que em relação à cozinha, o cru constitui o polo não marcado e que os dois outros, o são acentuadamente, mas em direções opostas: com efeito, o cozido é uma transformação cultural do cru, enquanto que o apodrecido é uma transformação natural dele. Subjacente ao triângulo primordial, há, portanto, uma dupla oposição entre: elaborado/não elaborado de um lado e, entre: cultura/natureza, de outro. (LÉVI-STRAUSS, 1968, p. 25).

A seleção do que comer se baseia majoritariamente mais nas mensagens e no significado contido na comida do que em suas estruturas fisiológicas, com os componentes do sistema alimentar sendo tão fundamentais quanto os elementos que regem estruturas como o parentesco, a sexualidade, o casamento. Para Lévi-Strauss (2006), assim como a linguagem, a cozinha é universal, presente em todas as sociedades humanas constituída de elementos que contrastam e se relacionam entre si, apresentadas através de relações de oposição binária, como a diferenciação entre cru e cozido, comestível e não comestível, natureza e cultura. Montanari (2013, p. 183) também entende comida e linguagem como elementos semelhantes, já que em ambos

a conotação de códigos de comunicação, que, dentro e fora das sociedades que os exprimem, transmitem valores simbólicos e significados de natureza variada (econômicos, sociais, políticos, religiosos, étnicos, estéticos, etc.). Assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem o pratica, é depósito das tradições e da identidade de um grupo.

Para o autor, a gramática é comparável ao sistema alimentar, o qual não é apenas uma soma de produtos, mas sim uma estrutura, onde cada componente exerce seu próprio significado. O léxico, ou seja, as unidades de base da língua, sob as quais toda a estrutura será formada, encontra lugar nos alimentos disponíveis, definidos por diversas situações. As variáveis que influenciam na composição desses elementos são inúmeras, como disponibilidade do território, sistema econômico, estruturas do gosto, opções culturais e tabus, que elencam quais alimentos são consumidos e quais descartados. A morfologia fica a cargo dos

modos de como os produtos são preparados, adaptados e elaborados, levando em conta os inúmeros procedimentos de cocção e preparo disponíveis, a escolha de quais ingredientes combinar e as múltiplas variações possíveis utilizando os mesmos ingredientes de base. No âmbito da ordenação dos pratos e suas associações, encontramos aí o componente fundamental da sintaxe, já que “como na frase verbal, um ou mais protagonistas estão no centro da ação: o prato de carne e/ou de cereais, determinado diversamente de acordo com as culturas e as classes sociais, além da disponibilidade” (MONTANARI, 2013, p. 168).

No decorrer de uma refeição, os pratos se configuram como entradas, principais e sobremesas, figurando então como os diversos elementos componentes das frases e orações, alguns com mais destaque e outros com papel menor, mas sempre necessários. No âmbito dos morfemas gramaticais, Montanari (2013) os compara com os molhos, ambos privados “de significado autônomo, mas essenciais (como as conjunções ou as preposições) para determinar a natureza e a qualidade dos protagonistas” (MONTANARI, 2013, p. 169), enquanto os condimentos são os adjetivos da língua, exercendo função adverbial. Por fim, a língua se expressa pela retórica, unidade extremamente necessária que no sistema alimentar se apresenta nos modos gerais que a comida é preparada, servida e consumida. Tal entendimento nos revela que o sistema alimentar, assim como a língua e a comunicação, é um componente elementar das trocas culturais, uma forma de se conhecer a cultura do outro profundamente, e, por vezes, um caminho de conhecimento mais fácil de adentrar do que decodificar a língua alheia.

Ainda encarando a comida como uma forma de comunicação, Lévi-Strauss (2006) propôs que, assim como a linguagem é formada pelos fonemas, as menores estruturas da língua, uma cozinha é constituída pelos gustemas que se organizam de forma binária em estruturas opostas de endógeno-exógeno (alimentos locais ou exóticos), central-periférico (prato principal e acompanhamentos) e marcado-não marcado (sabores fortes vs sabores fracos), e a categorização dos elementos de uma cozinha nacional em tais oposições permite sua caracterização e o estabelecimento de correlações, uma vez que “a culinária de uma sociedade é uma linguagem, na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, também sem sabê-lo, não se resigne a desvelar-lhe nela as contradições.” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 448). Para demonstrar tal teoria, Lévi-Strauss compara as cozinhas francesa e inglesa, descobrindo que na primeira a polarização

marcado/não marcado se faz extremamente destacada, com as demais categorias sendo menos pertinentes, enquanto na cozinha inglesa as distinções endógeno-exógeno e central-periférico são profundamente mais demarcadas do que o elemento referente aos sabores.

Aplicando a lógica binária na transformação dos elementos da natureza (crus) em produtos da cultura (cozido), Lévi-Strauss (2006) concebe que a descoberta do fogo levou a humanidade à cultura, e, se ousarmos pensar numa dicotomia além do cru e do cozido, já no âmbito do uso do fogo, podemos estabelecer uma também distinção entre o assado e o cozido. Os dois tipos de preparo, já imersos em uma cultura de transformação alimentar, podem ser apresentar como mais uma etapa de diferenciação entre selvageria e civilidade. Tal como Lévi-Strauss (2006), Montanari (2013, p. 78), explicita que o assado está “decididamente do lado da ‘natureza’ e do ‘selvagem’, uma vez que não exige outros meios além do fogo”, “numa relação de conjunção não mediatizada com ele” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 433), enquanto o cozido necessita de um recipiente para abarcar a água e o alimento a ser cozido. Esse recipiente, produto então de uma cultura, “tende a assumir significados simbólicos ligados mais à noção de ‘domesticidade’” (MONTANARI, 2013, p. 79). Assim, se estabelece uma diferença simbólica dentro da própria noção de cultura alimentar, além do âmbito da natureza, em que o cozido se aproxima da noção de casa e de uma consequente associação feminina, enquanto o assado, praticado durante as caças, sem uso de utensílios domésticos, evoca a masculinidade e a ideia da brutalidade humana conquistando a natureza, numa ligação que firma “o assado à vida no mato e ao sexo masculino, e o ensopado à vida na aldeia e ao sexo feminino” (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 436).

Além disso, tal dicotomia permite até mesmo uma diferenciação de classes e de ritualização culinária sob a ótica do binarismo assado x cozido, já que tanto Fischler (1995) quanto Lévi-Strauss (2006) percebem o fervido como um prato familiar, reservado à intimidade, caracterizado como endo-culinária (LÉVI-STRAUSS, 2006) e que pode ser associado às classes menos abastadas, uma vez que todos os líquidos e nutrientes provenientes do alimento não se perdem em seu cozimento, tornando a água do fervido essencial à alimentação. Já o assado pertence à exo-culinária (LÉVI-STRAUSS, 2006), indicando um prato de recepção, cerimônia ou ritual festivo, oferecido aos convidados de fora, e ligado àqueles que não possuem escassez de alimentos, podendo desperdiçar os sucos nutritivos que

se perdem do assado ao cozinhá-lo diretamente ao fogo. Se Lévi-Strauss lançou as bases para um pensamento alimentar encarando a cozinha como uma das estruturas sociais fundamentais, outros pensadores seguiram sua linha de raciocínio e tomaram a alimentação como um sistema de comunicação de protocolos e costumes que refletem a estrutura e as relações sociais.

Barthes (1997), buscando compreender os sentidos da alimentação na contemporaneidade a partir da mídia e da publicidade, entende que os alimentos são um item além de si próprio, sendo verdadeiras instituições que “necessariamente implicam um conjunto de imagens, sonhos, sabores, escolhas e valores” (BARTHES, 1997, p. 20, tradução nossa²⁷). Tais instituições funcionam como um sistema de comunicação, corpo de imagens e guia de usos, situações e comportamentos, e que na atualidade é imbuído com significados pela mídia que cria um sistema de diferenciação entre os indivíduos baseado em suas escolhas alimentares. Segundo o autor, o alimento in natura é desprovido de significados culturais, adquirindo tais aspectos a partir da sua significação social de uso, construída em grande parte pela publicidade, a qual favorece a criação de uma mentalidade coletiva sobre os usos e funções da comida. Assim como existente na linguagem, Barthes (1997) identificou que os hábitos alimentares de uma sociedade também possuem diretrizes, como relações de exclusão, oposições de significado como amargo-doce, regras de como os pratos devem ser preparados e servidos, com tais elementos possibilitando a construção de uma sintaxe, representada pelos menus, e dos estilos, as dietas. Assim, os elementos que compõem a alimentação (os alimentos, as técnicas, as situações) são imbuídos de representações simbólicas que determinam modos de vida a partir de significados, e, se há significado, também há um sistema, indicando que

²⁷ Do original, “necessarily imply a set of images, dreams, tastes, choices, and values”.

comer é um comportamento que se desenvolve além de seus próprios fins, substituindo, resumindo e sinalizando outros comportamentos, e é justamente por essas razões que isso é um sinal. Quais são esses outros comportamentos? Hoje, podemos dizer que todos eles: atividade, trabalho, esporte, esforço, lazer, celebração - sempre - uma dessas situações é expressa através da comida. Podemos quase dizer que essa “polissemia” dos alimentos caracteriza a modernidade. (BARTHES, 1997, p. 25, tradução nossa²⁸).

Um exemplo dado pelo autor sumariza a transformação do alimento em situação, em um evento significativo além de si próprio. Por séculos, o café foi visto como um estimulante do sistema nervoso, “lembramos de que Michelet alegou que ele levou à Revolução” (BARTHES, 1997, p. 26, tradução nossa²⁹), mas na publicidade atual por vezes tal bebida é associada a um momento de pausa e uma oportunidade para relaxar, trazendo uma ideia contrária àquela de estímulo perpetuada por séculos. O autor defende que essa mudança de paradigma se deve ao fato de que o café não é mais um mero alimento, mas sim uma circunstância, evidenciando que na modernidade os alimentos perdem em substância e ganham em função, que normalmente está associada à outra atividade, aqui no caso uma pausa no trabalho.

Tal situação se torna uma condicionante do consumo do alimento, que passa a ter propriedades extrassensíveis a partir da adoção de características construídas pela mídia e pela publicidade. No caso do café, as indústrias também tiveram um papel essencial na mudança de como os consumidores o viam e na construção do imaginário em torno da bebida. Na década de 60, segundo Pendergrast (2010), cientistas alegaram que a cafeína era uma substância tóxica, capaz de causar diversas doenças e complicações gastrointestinais, o que provocou uma queda no consumo de café regular e um aumento exponencial nas compras da versão descafeinada. Frente à mudança de comportamento do público, empresas como *General Foods*, *Nestlé* e *Procter & Gamble* financiaram pesquisas e experimentos milionários com o intuito de reverter a imagem negativa que o café havia adquirido. Assim, através de tal promoção feita pelas empresas, o café em sua versão

²⁸ Do original, “to eat is a behavior that develops beyond its own ends, replacing, summing up, and signaling other behaviors, and it is precisely for these reasons that it is a sign. What are these other behaviors? Today, we might say all of them: activity, work, sports, effort, leisure, celebration - ever-one of these situations is expressed through food. We might almost say that this “polysemia” of food characterizes modernity”.

²⁹ Do original, “recall the Michelet claimed that it led to the Revolution”.

cafeinada retornou à mesa do consumidor e conquistou status definitivo de bebida passível de consumo.

Como pudemos perceber, as perspectivas de abordagens antropológicas acerca da alimentação são múltiplas, partindo desde questões ligadas aos referenciais simbólicos que circulam na cultura até as macroestruturas que determinam o social. Essa pluralidade de vieses também ocorre devido à complexidade dos condicionamentos contextuais e a variedade dos comportamentos culturais dentro das sociedades, uma vez que a alimentação é um fenômeno biocultural atravessado por fatores provenientes de diversas instâncias socioculturais.

Se para Lévi-Strauss (2006) a descoberta do fogo foi um fator decisivo na culturalização do homem, o domínio de tal elemento permitiu não só que o homem vencesse a escuridão da noite e se aquecesse, mas também auxiliou no afugentamento de animais selvagens e na criação de novos modos “para preparar a comida, distribuí-la e ingeri-la. Facilitou-se, assim, o estabelecimento de relações de comensalidade que, com o tempo, foram se tornando encontros cotidianos e transformando-se em uma atividade socializadora” (LIMA *et al.*, 2015, p. 514). O ato de cozinhar permitiu ao homem imbuir a comida com significado social, criando uma cozinha “humana e humanizada”, e alterando substancialmente sua relação com a comunidade e a socialização. Nesse sentido, Perlès afirma que “o homem é homem porque ele come cozido” (PERLÈS, 1979, p. 9, tradução nossa³⁰), o que reflete uma importante distinção feita pela autora entre ato alimentar, o qual não distingue o homem de outras espécies em relação à nutrição, já que ele se alimenta apenas para sanar a fome, e ato culinário, advindo da possibilidade de cozinhar que diferencia o homem dos animais, pois ele é o único que sabe cozinhar e misturar ingredientes, com tal ato implicando

³⁰ Do original, “l’homme est homme parce qu’il mange cuit”.

no fim da auto-suficiência (*sic*) alimentar o indivíduo, que sempre poderia, até então, consumir alimentos sozinho ele havia adquirido. Por outro lado, com o cozimento, o ato de comer se torna, acima de tudo, um ato social, com tarefas compartilhadas, troca e reciprocidade. É também provável que a casa tenha desempenhado um papel na integração comunidade, tomando refeições juntas, em um lugar fixo (em torno da casa) e em um ponto específico no tempo, quando a comida estava cozida. Que isso promoveu comunicação e troca verbal dentro do grupo parece provável. (PERLÈS, 1979, p. 9, tradução nossa³¹).

Ainda no âmbito de distinção entre os atos alimentares e culinários, podemos traçar um paralelo com a diferenciação que tanto Carneiro (2003) quanto Franco (2010) fazem entre fome e apetite. A fome, sentido biológico compartilhado por todos os animais e, portanto, ligada ao ato alimentar, visa à satisfação orgânica do indivíduo, enquanto a noção de apetite transmite a ideia de um processo muito mais psicológico do que físico, baseado no hedonismo e atrelada ao ato culinário³². Devido ao seu caráter que extrapola o biológico, o apetite é um dos processos humanos mais carregados de simbologia, exprimindo “expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas” (CARNEIRO, 2003, p. 9). Considerando que o fogo foi o principal ingrediente que transformou o ato alimentar em culinário, permitindo assim a ampliação da fome em apetite, e em certa maneira até em gula, tal elemento modificou extensamente a espécie humana, especialmente no âmbito do simbólico, tido como sagrado em numerosa parcela das religiões como um marco de conhecimento e luz divina, tendo cada povo seu próprio mito sobre como o homem dominou tal força que o possibilitou domar e manipular a natureza.

Conforme Perlès (1979) ressalta, nos mitos da criação do homem ou da origem do fogo, não é a linguagem ou a técnica que diferencia substancialmente o homem dos demais animais, mas sim a obtenção e a manipulação de tal elemento, não para se defender ou se aquecer, mas usado para transformar o alimento. A

³¹ Do original, “L'acte culinaire entraîne, de plus, la fin de l'autarcie alimentaire de l'individu, qui pouvait toujours, jusqu'alors, consommer seul la nourriture qu'il avait acquise. En revanche, avec la cuisine, l'acte alimentaire devient avant tout acte social, avec partage des tâches, échange et réciprocité. Il est probable aussi que le foyer a alors joué un rôle d'intégration de la communauté, par la prise de repas en commun, en un lieu fixe (autour du foyer) et à un moment précis, celui où la nourriture était cuite. Que cela ait favorisé la communication et l'échange verbal à l'intérieur du groupe paraît vraisemblable”.

³² Aqui novamente notamos a dicotomia proposta por Lévi-Strauss entre natureza (a fome) e cultura (o apetite).

mitologia grega fala de como Prometeu roubou o fogo celestial e o entregou aos homens, presenteando-os com o conhecimento divino e sendo punido eternamente por tal ato; os índios brasileiros Kaiapó-Gorotire recontam como um homem foi salvo por uma onça, que o apresentou o fogo e a carne assada; na Bíblia ele é a presença de Deus, a marca do Espírito Santo que se manifesta sobre os apóstolos como línguas de fogo. Se ante o fogo os animais se espantam, o homem se aproxima, fascinado por seu poder de criação e ao mesmo tempo destruidor, a este elemento ao qual

não há culto mais amplo nem mais antigo. O fogo, representação do sol, aquecendo, assando e depois cozendo os alimentos, preparando as peles, afiando armas, deu a impressão de conforto, segurança e tranquilidade, criando ambiente para a vida em comum. Onde estava o lume, estava a família. A lareira se tornou sede religiosa, centro irradiante de tradições, narradas pelos mais velhos aos mais novos ao calor reconfortante. (CASCUDO, 1962, p. 316).

Mas não só no âmbito cultural e simbólico o domínio do fogo e da cozinha transformou as relações humanas, visto que tais habilidades também influenciaram aspectos biológicos e evolutivos do homem. Cozinhar os alimentos não só permitiu aos primeiros homens modificar o sabor e conservar o alimento por mais tempo, mas também exerceu papel no desenvolvimento cerebral, já que a mudança de uma dieta de alimentos crus para parcialmente cozidos forçou a adaptação a uma forma de assimilação de nutrientes diferentes daquela em seu estado natural (PERLÉS, 1979). Devido ao cozimento, a mastigação é facilitada, possibilitando um maior consumo de calorias em menos tempo e uma melhor absorção dos componentes alimentícios, o que ajudou no desenvolvimento da cavidade craniana e do cérebro (FRANCO, 2010; POLLAN, 2006). Além disso, com o aumento do tempo livre, já que não precisava comer demasiadamente para atender às necessidades calóricas nem passar horas mastigando carne crua, o ancestral do homem pôde empregar o tempo livre em outras atividades, o que também pode ter ajudado no aumento do número total de neurônios e no desenvolvimento cerebral. Nesse aspecto, a habilidade de cozinhar proporcionada pelo fogo também ajudou a espécie humana a entrar no chamado “nicho cognitivo”, termo cunhado por antropólogos (POLLAN, 2006) para designar, juntamente com o desenvolvimento de ferramentas e outras habilidades humanas adquiridas, recursos que

os seres humanos desenvolveram para sobrepujar as defesas das outras espécies – não apenas técnicas de processamento de alimentos, como também todo um arsenal de instrumentos e talentos usados na caça e na coleta – representam adaptações bioculturais, conhecidas por essa expressão porque constituem desenvolvimentos evolutivos em vez de invenções culturais que, de alguma forma, ficam à parte da seleção natural. (POLLAN, 2006, p. 221).

Assim, o autor defende que a capacidade humana de propagar o conhecimento de distinção entre alimentos comestíveis e venenosos e a habilidade de preparar raízes venenosas de forma que fiquem aptas para o consumo, como as de mandioca, por exemplo, são vantagens evolutivas proporcionadas a partir do ato de cozinhar. Tal adaptação seria comparável àquela efetuada pelos ruminantes que tem o poder de transformar uma dieta composta apenas por gramíneas em uma dieta equilibrada a partir do rúmen, enquanto os humanos se beneficiaram das competências evolutivas de reconhecimento e de memória alimentar que passamos através das gerações pelas habilidades comunicativas desenvolvidas pelas atividades culinárias, as quais proporcionaram

aos hominídeos uma consciência de agente (levou-os a diferenciar entre eles mesmos e suas obras), que lhes permitiu relacionar, nas primeiras orações, vozes 'substantivas' e vozes 'verbais'; em uma palavra, a atividade culinária levou o hominídeo a falar, ou seja, a perceber a realidade para comunicar a outros não seres isolados, nem ações isoladas, mas sim o processo, a própria relação, entre seres (inicialmente, eles mesmos) e ações (inicialmente o alimentos no processo de transformação). (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 159).

A possibilidade de transmitir às gerações futuras o discernimento entre os elementos alimentares passíveis de consumo se mostra extremamente pertinente à espécie humana, já que, por ser onívora por natureza, possui um enorme espectro de alimentos que podem ser ingeridos, e a habilidade de diferencia-los facilmente se apresenta como vantagem evolutiva. Tamanha variedade na possibilidade do que comer por vezes parece indicar até mesmo uma necessidade fisiológica, já que “nosso metabolismo requer compostos químicos específicos que, na natureza, só podem ser obtidos em plantas (como ocorre com a vitamina C) e em outros casos podem ser obtidos apenas em animais (como a vitamina B-12)” (POLLAN, 2006, p. 217). Adaptações evolutivas como a competência de metabolizar proteínas e gorduras e a presença de dentes incisivos, molares e caninos permite o consumo dos mais diversos tipos de alimentos, tornando o homem um dos únicos mamíferos

a ter um leque de opções tão variado, o que viabilizou sua adaptação em uma extensa quantidade de ecossistemas. Essa vantagem digestiva era bem aproveitada pelos homens caçadores-coletores que, através de uma dieta variada, se protegiam da fome e da desnutrição, estando “menos propensos a sofrer na ausência de uma fonte específica de alimento” (HARARI, 2015, p. 58). Ao trocarem o estilo nômade pela agricultura, há cerca de 10 mil anos atrás, o homem domesticou algumas espécies vegetais e mudou drasticamente sua dieta, na chamada Revolução Agrícola (HARARI, 2015), que não afetou apenas sua relação material com o alimento, mas também a simbólica.

A domesticação, especialmente do trigo, permitiu a fixação humana em um só local e o desenvolvimento de comunidades maiores do que aquelas dos caçadores-coletores. Com a viabilidade alimentar crescente, uma explosão demográfica nas regiões em torno das plantações sucedeu-se e o desenvolvimento de agrupamentos cada vez maiores fez florescer comunidades com questões demográficas, biológicas e culturais que se refletem em particularismos alimentares próprios. A gama de fatores que pode alterar o comportamento alimentar e definir o gosto de uma população é imensa, posto que

os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra. (FRANCO, 2010, p. 25).

Componentes como a influência climática e biológica desempenham um papel fundamental nas escolhas do que comer, já que elementos como a latitude e a altitude intervêm diretamente sobre o clima e definem quais gêneros alimentares podem ali florescer, enquanto a amplitude geográfica de alcance da população pode restringir ou ampliar a possibilidade de escolha do que é comestível ou não. Existem também aquelas preferências ou aversões que são determinadas através de características biológicas particulares muitas vezes transmitidas hereditariamente. A lactose, um tipo de açúcar encontrado nos produtos lácteos, é metabolizada nos humanos pela enzima lactase, a qual atua no período de lactância e diminui de forma progressiva com o passar dos anos. Entretanto, segundo Contreras e Gracia (2015), o funcionamento da lactase ainda é presente no intestino de algumas

populações durante a fase adulta. Os americanos brancos e os dinamarqueses, por exemplo, possuem uma taxa de tolerância de 98%, enquanto 95% dos aborígenes americanos são intolerantes (CONTRERAS; GRACIA, 2015). Os autores ainda ressaltam que os descendentes de grupos pertencentes a zonas historicamente leiteiras, como os finlandeses, os húngaros e os Tútsi são, em sua grande maioria, tolerantes a lactose devido a pressões seletivas que atuaram por cerca de 10 mil anos após a Revolução Agrícola, a qual

converteu uma parte da população humana em pastores e agricultores. Entre esses povos, o leite foi um recurso comestível abundante e regular, e por isso uma mutação favorecendo a tolerância à lactose constituiu uma vantagem adaptativa. (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 112).

Entretanto, outros povos que também descendem de zonas tradicionalmente leiteiras, como os árabes modernos, apresentam altas taxas de intolerância à lactose devido ao baixo consumo de leite ao longo de sua história em favor da utilização de produtos lácteos com baixo teor de lactose como queijos e iogurtes. O entendimento do funcionamento da intolerância à lactose baseado em grupos étnicos e em seu passado genético permite entender porque certas populações modernas tem uma dieta rica ou não em lactose, e viabiliza uma discussão sobre as características nutricionais e alimentares de cada indivíduo. Conforme colocado por Contreras e Gracia (2015), em uma sociedade na qual o leite é extremamente exaltado como um alimento nutritivo e de fácil acesso, repensar como determinadas populações reagem ao seu consumo pode resultar em medidas mais adequadas em sua distribuição, especialmente em casos de arrecadação de alimentos para populações famintas, já que sua oferta pode acarretar em diarreia e vômitos naquelas intolerantes à lactose.

Outros determinantes biológicos para a escolha dos alimentos também tiveram um papel fundamental na evolução gastronômica humana, como a habilidade da língua de distinguir o sabor amargo, uma vez que “a maioria das toxinas naturais tem gosto amargo” (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 114). Já num sentido de característica adaptativa positiva, temos a predisposição humana pelo sabor adocicado, com alimentos de sabor açucarado constituindo uma fonte fecunda de calorias rapidamente absorvidas, com tal sabor alçando um patamar privilegiado em relação aos demais. Nas sociedades caçadoras-coletoras ainda existentes, foi

possível observar o armazenamento de grandes quantidades de mel, o que pode equivaler a nossa contrapartida do consumo elevado de elementos açucarados, especialmente nas últimas décadas, nas quais o doce ocupa lugar de destaque nas refeições.

A ingestão de grandes quantidades de açúcar pelo homem é recente na história mundial, já que até o século XVIII ele era um produto escasso, caro e utilizado como medicamento, enquanto que com a sua popularização devido à consolidação de um sistema industrial para sua fabricação no século XIX, ele passou a ser utilizado nos mais diversos preparos culinários e hoje está presente não só nos alimentos considerados doces, mas também em inúmeros produtos que muito não imaginam que contenham açúcar em sua composição. Pollan (2006) chama a atenção que até 1980 o homem não havia provado o xarope de milho com alto teor de frutose (HFCS), o qual hoje é a principal fonte de adoçante na dieta humana, presente “não apenas em nossos refrigerantes e tira-gostos, onde seria esperado encontrá-lo, mas no ketchup e na mostarda, nos pães e nos cereais, nos condimentos, nos crackers, nos cachorros quentes e nos presuntos” (POLLAN, 2006, p. 83).

A absorção constante de alimentos açucarados, por uma espécie que não estava acostumada a abundância destes, pode também evidenciar como os condicionantes biológicos agem dentro de determinada população. Os Inuits, que não consumiam carboidratos e se alimentavam basicamente apenas de carne crua, podendo chegar a consumir cinco quilos por dia (CONTRERAS; GRACIA, 2015), sofreram graves problemas gastrointestinais após a inserção de alimentos com sacarose em sua dieta. Estudos mostram que a taxa de intolerância a essa substância dentro tal povo varia entre 7% a 16%, uma taxa considerada alta se comparada aos 0,2% de intolerância na sociedade norte americana.

Ao lado das variáveis biológicas e ecológicas, aquelas de contexto cultural possuem força igual ou maior de condicionar comportamentos alimentares de uma determinada sociedade. A liberdade de escolha do onívoro, apesar de ser regulada pela variedade disponível, permite que infinitas combinações alimentícias sejam feitas, proporcionando uma dieta balanceada que atenda as necessidades fisiológicas humanas. Entretanto, ao se alimentar, o homem não o faz apenas como ser biológico, mas também como animal cultural, criador e criatura de um processo hedonístico ligado à fome e a saciedade. Caso desconstruíssemos uma refeição em

apenas proteínas, carboidratos, gorduras e vitaminas e apresentásemos-la como uma descrição de tais elementos nutricionais, apenas a fome biológica seria aplacada, com tal menu não tendo praticamente nenhum apelo ao apetite cultural e emocional.

As escolhas alimentares, após levarem em conta a oferta dos alimentos de acordo com as condições geográficas, climáticas e biológicas, como já vimos, são de ordem cultural e social, aprendidas através da construção de gerações por um corpo de crenças, hábitos e costumes que envolvem tabus, proibições e aprendizados simbólicos herdados culturalmente. Por ser uma necessidade básica e estar sempre inserida em uma cultura, a alimentação é a primeira aprendizagem social do ser humano, sendo as atitudes alimentares frente à comida um reflexo da assimilação de comportamentos semelhantes reproduzidos através da observação de indivíduos do convívio social, seja a família, a escola, a igreja ou a comunidade.

A cultura atua na regulamentação e na especificação do que é comestível ou não, uma vez que as escolhas alimentares não baseadas apenas nas propriedades organolépticas da comida, mas também em seus aspectos simbólicos e culturais. Apesar da disponibilidade de alimentos a uma determinada sociedade ser enorme, nunca tudo que é biologicamente comestível é comível, com a seleção fundamentada em um reflexo de hábitos e preferências estabelecidas culturalmente. Em primeira instância os alimentos passam pelo crivo simbólico para então serem aceitos como produtos passíveis de consumo, refletindo que

a variabilidade das escolhas alimentares humanas prossegue sem dúvida em grande parte da variabilidade dos sistemas culturais: se não consumimos tudo o que é biologicamente comestível, é porque tudo o que é biologicamente comestível não é culturalmente comestível. FISCHLER, 1995, p. 33, tradução nossa³³).

Exemplos de tal variação são abundantes, especialmente quando levado em conta o argumento de Contreras e Gracia (2015) sobre o consumo de carne animal. A carne de cachorro, apreciada em diversos países asiáticos, é sinônimo de repulsa no mundo ocidental por ser considerado um animal de estimação; insetos são

³³ Do original, “la variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible”.

consumidos em países como Colômbia e África do Sul, mas visto como animais sujos na Inglaterra e nos Estados Unidos. Tais diferenças existem por cada cultura possuir sua própria gramática culinária, ou seja, sua organização de estruturas que regula as práticas alimentares, com seus elementos podendo estar ligados a outros componentes biológicos e culturais, como por exemplo, a percepção de certos pratos como afrodisíacos ou a correlação de alimentos com suas propriedades medicinais. A regulação do que é considerado puro ou impuro para o consumo está, em grande parte das vezes, atrelado aos tabus e proibições provenientes do estatuto cultural da sociedade, sendo as religiões as maiores detentoras de normas sobre a alimentação. Além de forma de controle, tais restrições ligadas aos cultos religiosos são meios de identificação do grupo social como forma de diferenciar-se do outro, do estrangeiro, do infiel, do pagão, além de impedir, ou, no mínimo, dificultar a aculturação e a contaminação de seus hábitos. Um exemplo é o Kafir,

um termo árabe depreciativo para 'infiel' foi usado para rotular alguns itens encontrados em áreas que eles colonizaram, incluindo o nodoso limão Kaffir da Malásia, e milho Kaffir (painço) em África. Da mesma forma, quando alguns alimentos não-asiáticos foram introduzidos na China, eles foram rotulados 'bárbaro' ou 'ocidental' e nomeado após os itens já familiarizado na dieta. Assim, batata doce foi chamada 'inhames bárbaros' e tomates tornou-se 'berinjelas bárbaras'. (KITTLER; SUCHER, 2008, p. 5, tradução nossa³⁴).

A história de uma das maiores religiões do mundo, o Cristianismo, pode ter o seu início entendido justamente numa proibição alimentar, já que Deus ordenou que Adão e Eva não comessem o fruto da “árvore da Ciência do Bem e do Mal” em Gênesis 2: 17 (BIBLÍIA, 2019), e tal transgressão fez com que fossem expulsos do paraíso. Seja limitando total ou parcialmente, sazonalmente ou de forma taxativa, regulando modos de preparo e de ingestão, as religiões expressam sistemas de crenças que estabelecem culturalmente os parâmetros alimentares para seus fiéis. Muitas consideram o comer como um ato passional, ligado aos prazeres da carne e ao mundo material, e a abstenção total ou parcial de alimentos se apresenta como

³⁴ Do original, “a derogatory Arabic term for ‘infidel’, was used to label some items found in areas they colonized, including the knobby Kaffir lime of Malaysia, and Kaffir corn (millet) in Africa. Similarly, when some non-Asian foods were introduced to China, they were labeled ‘barbarian’ or ‘Western’ and named after items already familiar in the diet. Thus, sweet potatoes were called ‘barbarian yams’, and tomatoes became ‘barbarian eggplants’”.

uma forma de transcendência espiritual e de se afastar das tentações do mundo sensível.

O exagero alimentar, traduzido pela saciação de um prazer carnal, é tido como um dos setes pecados capitais instaurados pela Igreja Católica, se opondo aos valores de frugalidade propostos pelo Cristianismo, já que “podendo ser considerada um prazer mortífero, a gula pode ser um tipo de gozo” (NASCIMENTO, 2007, p. 237). A Quaresma talvez seja a proibição/ restrição religiosa mais comum posta aos católicos, que devem se abster de comer carnes em alguns dias da semana durante o período e são encorajados a fazer penitências e jejuns como forma de elevação espiritual. Tal costume perdura desde a Idade Média, como evidencia Montanari (2013), já que, do século IV em diante, a Igreja Católica exerceu regulações até mesmo sobre o tipo de gorduras que deveriam ser consumidas, fazendo distinções entre os dias “de magro”, nos quais vegetais, queijos e peixes eram propícios para a alimentação, e dias “de gordo”, com o consumo liberado de toucinho e gorduras animais. Contreras e Gracia (2015) ressaltam o fato de que, em épocas de escassez, más colheitas e guerras, o número de jejuns decretados pela Igreja Católica aumentava, como uma forma de aplacar a fome através da fé.

Ainda durante a Idade Média, após a publicação da Regra de São Bento, que visava regulamentar a vida dos monges e sacerdotes, os religiosos viram a carne ser excluída, total ou parcialmente, de sua dieta devido a sua ligação à caça e ao poder, numa tentativa de “rechaçar, com a carne, um estilo de vida e de alimentação culturalmente identificado com o exercício do poder, da força, da violência. (MONTANARI, 2013, p. 127). Buscando aproximar a vida monástica da frugalidade e os religiosos de Deus, sua alimentação passa a ser guiada por alimentos do universo camponês. A dieta devia ser leve, e por isso alguns animais como as aves, pelo fato se poderem voar, podiam ser consumidos por estarem mais próximos de Deus (MONTANARI, 2013).

Ainda seguindo a linha de proibições alimentares pela religião, o Judaísmo é certamente uma das crenças que mais restringe a alimentação dos seus fiéis, que interpretam as passagens dos cinco primeiros livros bíblicos (Gênesis, Êxodo, Levítico, Números e Deuteronômio), conhecidos como Torá, em busca de regulações sobre o estilo de vida a ser seguido. Segundo a mitologia judaica, os israelitas deixaram o Egito, onde eram escravizados, e foram guiados pelo profeta Moisés através do deserto até a Terra Prometida, na qual “manam leite e mel”

segundo Êxodo 3:8” (BÍBLIA, 2019). A terra prometida se configurava onde a água era abundante, permitindo o florescimento das plantas e consequentemente produção de mel produzido pelas abelhas. Tal cenário também proporciona pastagens para o gado e, consequentemente, de leite para os homens, numa expressão da terra prometida como o antideserto, contrária até mesmo à sua terra árida de origem, o Egito. Chegando a tal local, conhecido como Canaã, Moisés ditou então normas restritivas acerca de alimentos que lá floresciam.

O suco das uvas que, no entanto, ‘alegra o coração do homem’ (Sl 104, 14) é alvo de suspeita. Os sacerdotes não terão direito de beber vinho, nem durante o culto, nem antes da celebração (Lev 10, 9-11). O mel não poderá ser oferecido como uma oblação ao senhor (Lev 2, 11). Até mesmo o leite dá margem à proibição, aparentemente secundária, mas, na realidade, muito forte (ela é enunciada três vezes) e destinada a se ampliar consideravelmente: ‘Não cozerás o cabrito no leite de sua mãe’ (Ex 23, 19 e 34, 26; Dt 14, 21). (SOLER, 2015, p. 81).

É majoritariamente sobre a carne que as proibições de Moisés recaem, denominando que os animais ditos impuros eram impróprios para o consumo, sobretudo o porco. Para serem puros, os animais terrestres devem ter o casco fendido, partido em duas unhas e devem ruminar, enquanto os peixes devem ser dotados de barbatanas e escamas, com os critérios de pureza ou impureza se baseando especialmente nos órgãos de locomoção dos animais. Aqueles que se prendem no fundo da água ou em pedras, como os mariscos, são proibidos, assim como os terrestres desprovidos de patas.

Outro forte quesito na regulação das escolhas alimentares envolvendo a carne no Judaísmo é a relação do animal com seu meio. As espécies são divididas em três grupos: os terrestres, os aquáticos e os aéreos, e, para serem considerados puros por Deus, cada espécie deve pertencer a um único elemento. Exemplos de animais que transitam entre dois elementos e logo não respeitam os planos de Deus são os crustáceos, que vivem na água, mas possuem órgãos para locomoção terrestres; aves como o cisne, a gaivota e a garça, já que passam a maior parte do tempo na água, apesar de terem sido feitas para voar; os insetos, uma vez que usam o chão para se locomover, mas também possuem asas. A hibridez é um sinal de impureza, e tais animais são tidos como “membros imperfeitos de suas classes,

ou cuja própria classe confundo o esquema geral do mundo” (DOUGLAS, 1984, p. 56, tradução nossa³⁵).

A questão relativa à proscrição do porco requer uma explicação pormenorizada, já que apesar de ter o casco fendido e usar suas patas na terra, o consumo de tal animal é proibido. A explicação reside no fato de que, para os Judeus, Deus criou a relva para os animais se alimentarem, explícito em Gênesis 1:30 “e dou todos os vegetais como alimento a tudo o que tem em si fôlego de vida” (BÍBLIA, 2019). Assim, aqueles animais que se alimentam de outros seres vivos são extremamente impuros, como as aves de rapina, enquanto os ruminantes são duplamente puros justamente por ruminar, ou seja, por serem duplamente herbívoros. Os suínos, por não ruminarem e serem animais onívoros, são alvo de suspeita, e o fato da hibridez quanto à sua alimentação só faz com que sejam vistos como impróprios para o consumo perante as leis religiosas. Douglas (1984) percebe de que forma as principais explicações culturais dadas para tais diversas proibições alimentares, como a aparente arbitrariedade das leis, e o argumento de que tais regras visavam isolar os hebreus dos outros povos, já que eles eram os escolhidos de Deus, são falíveis e fracassam em explicar a abundância de proibições contidas na lei mosaica. Buscando uma explicativa no plano cultural, além de uma possível determinação biológica, a autora conclui que

se a interpretação proposta dos animais proibidos é correta, as leis dietéticas teriam sido como sinais que a cada instante inspirava a meditação na unidade, pureza e integridade de Deus. Por regras de revogação, a santidade recebeu uma expressão em cada encontro com o reino animal e em toda refeição. A observância das regras alimentares teria sido uma parte significativa do grande ato litúrgico de reconhecimento e adoração que culminou no sacrifício no Templo. (DOUGLAS, 1984, p. 58, tradução nossa³⁶).

Através desses dois exemplos de como a religião atrela prescrições alimentares que possuem caráter cultural em detrimento do biológico, percebemos

³⁵ Do original, imperfect members of their class, or whose class itself confounds the general scheme of the world”.

³⁶ Do original, “if the proposed interpretation of the forbidden animals is correct, the dietary laws would have been like signs which at every turn inspired meditation on the oneness, purity and completeness of God. By rules of avoidance holiness was given a physical expression in every encounter with the animal kingdom and at every meal. Observance of the dietary rules would thus have been a meaningful part of the great liturgical act of recognition and worship which culminated in the sacrifice in the Temple”.

que as escolhas de consumo do comedor³⁷ são sancionadas por juízos de valor provenientes de justificativas baseadas em critérios arraigados de fortes cargas moralizadoras. Seguindo tal perspectiva, não apenas as religiões encontram mecanismos de regular a alimentação baseados em critérios que priorizam o cultural em detrimento do biológico, mas também a dietética e a medicina articulam crenças regulatórias por vezes baseadas em parâmetros mais ou menos empíricos relativos às condições particulares de cada indivíduo em um determinado momento. Durante boa parte da história humana, a dietética influenciou profundamente os hábitos alimentares da população, especialmente guiada pela teoria dos humores, originária na Grécia Antiga e influente até a Idade Moderna, a qual atestava que o preparo dos alimentos deveria buscar um perfeito equilíbrio entre os aspectos quente, frio, seco e úmido, e qualquer variação nessa estabilidade poderia trazer doenças ao comedor. Tal princípio teorizava quatro substâncias que regem o corpo humano, e que suas propriedades eram compartilhadas por determinados alimentos, com a bile negra sendo seca e fria, a bile amarela seca e quente, o sangue úmido e quente e a fleuma úmida e fria. Se um paciente estivesse com excesso de bile negra, deveria ingerir algum alimento com as propriedades da fleuma, úmida e quente, para então restaurar o balanço dos humores.

Essa teoria se baseava especialmente nos aspectos físicos dos alimentos, excluindo suas propriedades químicas, como exemplificado no fato de que peras, melões e cerejas eram frutas vistas com grande desconfiança, devido ao fato de serem demasiadamente frias e úmidas. A solução era então balancear esse aspecto com alimentos opostos, então secos e quentes, e tal hábito perdura até hoje no consumo de melão com presunto ou de peras cozidas ao vinho. No período medieval, a crença era de que “o que é mais agradável para o gosto é melhor para a digestão”, de acordo com um tratado de dietética escrito pelo médico milanês Maino de Maineri no século XIV, citado por Montanari (2013). Percebemos aqui a clara associação entre saúde e prazer alimentar, que, embora na atualidade “o imaginário contemporâneo tende frequentemente a perceber em termos conflitantes, nas culturas pré-modernas foi pensada como um nexo inseparável, no qual os dois

³⁷ Aqui utilizamos a nomenclatura comedor para designar o indivíduo que come, em distinção do vocábulo comensal, que remete a uma dimensão social e coletiva do comer, segundo Poulain (2006).

elementos (o prazer e a saúde) se reforçavam alternadamente” (MONTANARI, 2013, p. 90).

Conforme vimos durante todo esse capítulo, as escolhas alimentares do comedor não transitam apenas dentro do aspecto biológico, guiadas pela necessidade de nutrientes e do funcionamento orgânico do corpo, mas também são conduzidas por juízos de valores morais, religiosos, médicos, éticos, econômicos e simbólicos imersos em um determinado sistema cultural. A habilidade de transformação da natureza em cultura no plano alimentar permite que o homem ultrapasse seus próprios condicionamentos biológicos e a orientação alimentar norteadas apenas pela fome para criar mecanismos e estruturas de ressignificação alimentar culturalmente criadas que estabelecem uma relação de troca com o organismo social, determinando e ao mesmo tempo sendo determinadas de acordo com o sistema dos costumes e hábitos vigentes. No próximo capítulo aprofundaremos ainda mais as questões de como a comida pode ser percebida como um produto cultural refletora de indicadores sociais e condicionadora de comportamentos que afetam não apenas as escolhas alimentares dos comedores, mas toda a construção sociocultural da sociedade.

4 IDENTIDADE ALIMENTAR, PERTENCIMENTO E CHOCOLATE

Neste capítulo trazemos o resumo, informações sobre a produção e as premiações do filme *Chocolate*, assim como a análise dos aspectos identitários ligados à alimentação presentes no filme. Também apontamos os papéis exercidos pelos arquétipos propostos por Canevacci (1984) e a composição quaternária da obra.

4.1 CHOCOLATE

Chocolate é um filme britânico-americano *live-action*³⁸ do gênero romance/drama dirigido por Lasse Hallström e baseado no romance homônimo de Joanne Harris, com adaptação de Robert Nelson Jacobs e lançado em 2000. Indicado a cinco Óscares, inclusive como melhor filme; e a quatro Golden Globes, o filme tem uma nota de 7,2 no IMDb³⁹ e aprovação da audiência de 83% no Rotten Tomatoes⁴⁰.

Em uma busca⁴¹ de trabalhos que analisaram o filme *Chocolate*, foram encontradas apenas duas ocorrências. No artigo intitulado *Cinema e Alimentação: a cozinha no filme Chocolate, de Lasse Hallström* (BRITO et al., 2015), as autoras apontam para as características do chocolate presentes no imaginário coletivo, sua relação com o pecado da luxúria e a sensualidade e bom humor trazidos quando consumido. As temáticas de análise variam entre questões mitológicas sobre xamanismo; princípios culturais que relacionam alimentação, identidade e herança cultural; proibições do consumo de determinados alimentos frente às convenções culturais e/ou religiosas e a sua relação com a gula e o pecado; a importância da comensalidade como item de sociabilidade e a diferenciação cultural no plano

³⁸ Um filme *live action*, ou ato real, é aquele realizado por atores reais, ao contrário das animações, que utilizam modelos ou imagens geradas por computador.

³⁹ IMDb (*Internet Movie Database*) é uma base de dados online pertencente a Amazon que cataloga informações sobre filmes, séries, clipes musicais e video games.

⁴⁰ Rotten Tomatoes é um site de resenhas de filmes e programas de televisão.

⁴¹ As pesquisas foram feitas em novembro de 2018 no Catálogo de Teses e Dissertações da Capes, na Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD), na Scientific Electronic Library Online (SciELO), e nos Anais do Intercom (dentro do Grupo de Pesquisa de Cinema pertencente a Divisão Temática de Comunicação Audiovisual), e os trabalhos deviam ter alguma relevância à presente pesquisa e terem sido produzidos 2008 a 2018. Por fim, o Google Acadêmico foi utilizado como ferramenta auxiliar para conferir se nenhum trabalho dentro dos temas procurados havia sido deixado de fora.

culinário. Temática semelhante encontra correspondência na monografia *O chocolate como catalisador das paixões humanas – uma análise semiótica do filme Chocolate, de Lasse Hallström* (OLIVEIRA, 2014), na qual a autora faz uma recapitulação da história do chocolate e analisa o filme sob a ótica da teoria da Semiótica das Paixões (GREIMAS E FONTANILLE, 1993). Como proposto por ela, no filme o doce age como catalisador das paixões, e a pesquisa busca relacionar como se dá a crescente sedução dos moradores pelo chocolate e como algumas paixões humanas, como desejo, raiva e medo, estão presentes na estrutura diegética e são transformadas por conta do chocolate.

Para situar nossa análise dentro do objeto, é importante perceber com o livro que deu origem à *Chocolate* foi transposto ao cinema. Na obra literária, uma das características de Vianne é ter herdado poderes mágicos de sua mãe, que permite que ela saiba qual é o chocolate preferido de cada habitante da cidade. A protagonista revela que seus poderes não se resumem a tal habilidade e se estendem à possibilidade ler os pensamentos e medos alheios, mas que prefere usá-los apenas para “magica doméstica”, como afirmado pela própria⁴². O uso do fantástico, aqui representado pelos poderes da protagonista, insere o livro no gênero realismo mágico⁴³, “em que eventos fabulosos e fantásticos são incluídos em uma narrativa que, de outra forma, mantém o tom 'confiável' do relatório realista objetivo” (BALDICK, 2001, p. 146, tradução nossa⁴⁴), e que examina a condição humana tecendo críticas à sociedade, especialmente à elite (WILLIAMS, 2003). Na transposição do livro ao filme, algumas características do realismo mágico encontraram representação, enquanto outras aparecem como vestígios.

O principal exemplo dessa mudança são os poderes mágicos de Vianne, que no filme não ganham representação direta. Em nenhum momento tal dom é explicitado, com o elemento mágico aparecendo apenas como uma intuição para

⁴² Trecho do livro *Chocolate*: “I know all their favorites. It's a knack, a professional secret, like a fortune teller reading palms. My mother would have laughed at this waste of my skills, but I have no desire to probe farther into their lives than this. I do not want their secrets or their innermost thoughts. Nor do I want their fears or gratitude. A tame alchemist, she would have called me with kindly contempt, working domestic magic when I could have wielded marvels”. (HARRIS, 2007, p. 61).

⁴³ Realismo mágico é um gênero, sobretudo literário, que traz uma narrativa verossímil permeada por elementos fantásticos. Normalmente associada à literatura Latino-Americana, o gênero tem como expoentes autores como Gabriel García Márquez e Isabel Allende. Para definições e categorizações aprofundadas, consultar:

BOWERS, Maggie Ann. **Magic(al) Realism**. Abingdon: Routledge, 2004.

⁴⁴ Do original, “in which fabulous and fantastical events are included in a * NARRATIVE that otherwise maintains the 'reliable' tone of objective realistic report”.

descobrir o gosto dos moradores ou através do vento do Norte, que direciona Vianne de vila em vila. Porém, apesar da supressão do elemento mágico evidente, a protagonista ainda possui poderes no tocante à alimentação. É na comida que sua mágica se manifesta, já que através de seus chocolates a solidão, a tristeza e a até mesmo a falta de apetite sexual são curadas. Tais movimentos narrativos nos levam a acreditar que a principal característica do realismo mágico, o fantástico, ainda se encontra presente no filme transfigurado no charme, na simpatia e na maneira hábil com que Vianne lida com a segregação e o preconceito através da comida, além do afeto e do cuidado que ela utiliza em sua cozinha, tanto que Curran (2011) caracteriza o filme como realismo mágico em sua análise. Além disso, como proposto pelo próprio Curran (2011), a crítica social característica do realismo também encontra lugar no longa, já que, apesar de diversas mudanças de enredo feitas na adaptação⁴⁵, problemáticas basilares do livro que tecem críticas à sociedade foram transpostas para o filme. Como colocado pelo autor, “embora o filme não se preocupe com o domínio político, é, no entanto, um filme profundamente político” (CURRAN, 2011, p. 65, tradução nossa⁴⁶), já que ele debate alegoricamente temas como mudanças de valores quanto à percepção e ao acolhimento de estrangeiros, repressão sexual, lógica patriarcal e conservadorismo, especialmente acerca daquele praticado pela Igreja Católica e pelas instituições de poder.

⁴⁵ Pontos chave da história do filme, como os romances entre Vianne e Roux e o Conde e Caroline, não aparecerem no livro. Consideramos que tais mudanças foram feitas com o intuito de moldar o filme em um formato atrativo aos mais diversos públicos ao utilizar elementos de romance que se encerram em um final “felizes para sempre”, emocionalmente satisfatório e otimista após as tribulações que impediam os casais de ficarem juntos.

⁴⁶ Do original, “although the film does not concern itself with the political realm, it is nonetheless a profoundly political film”.

FIGURA 3 - O PÔSTER DO FILME CHOCOLATE



Fonte: retirado do site IMDb⁴⁷.

Em *Chocolat*, encontramos a protagonista Vianne (Juliette Binoche) se mudando com a filha Anouk (Victoire Thivisol) para um pequeno vilarejo na França em 1959 e abrindo ali uma chocolateria. A vila, caracterizada por sua estratificação social firme e regras de conduta acentuadas, não recebe bem a protagonista que abre sua loja durante a Quaresma, época tipicamente marcada pelo jejum. Vianne representa tudo que a vila abomina: é atea, mãe solteira, nômade e se veste de forma vistosa, encontrando seu principal antagonista no maior defensor dos bons

⁴⁷ Disponível em <https://imdb.to/2P85JXe>.

costumes, o prefeito Conde de Reynaud (Alfred Molina). Aos poucos, os habitantes vão sendo um a um conquistados por Vianne e seus chocolates, sendo Yvette (Élisabeth Commelin) a primeira, uma mulher infeliz no casamento que, depois de compartilhar com seu marido alguns dos pedaços de cacau que ganhou da protagonista, vê sua vida sexual melhorar exponencialmente. Outra que muda seu comportamento é Armand (Judi Dench), uma senhora amarga impedida pela filha de ver o neto, sendo em um primeiro momento ríspida com Vianne, mas que, após de provar o chocolate quente com pimenta oferecido pela última, se torna amável e receptiva. Josephine (Lena Olin), uma cleptomaniaca que sofre com os abusos do marido, é acolhida pela *chocolatier* em sua loja após sofrer um ataque de seu cônjuge e passa a aprender o ofício do chocolate. Conforme Vianne vai conquistando os habitantes, o embate com o prefeito se torna cada vez mais intenso, atingindo seu ápice quando um grupo de ciganos chega à cidade e monta acampamento à beira do rio. Vianne se envolve com um deles, Roux (Johnny Depp) até que o ex-marido de Josephine coloca fogo no barco de um dos ciganos, os quais deixam a vila. O prefeito expulsa o homem da cidade ao ficar sabendo que ele foi o responsável por tal ato, alegando que aquela fora uma demonstração de ódio exagerada. Após mais um embate com o Conde, Vianne resolve se mudar do vilarejo, já cansada de não ser aceita por todos ali, apesar dos protestos de Anouk em relação à mudança. Em seu caminho de partida, ao passar pela cozinha, as duas veem vários habitantes da vila, inclusive alguns que não haviam simpatizado com ela, produzindo chocolates para o Festival da Páscoa organizado pela protagonista, o que a faz decidir ali permanecer. Apesar deste acolhimento, o prefeito ainda é relutante em aceitar a *chocolatier* e seus hábitos, e invade sua loja durante a noite com a intenção de destruir os produtos da vitrine. Porém, ao provar acidentalmente o doce e ceder à tentação, come grande parte dos chocolates antes de cair no sono ali mesmo na vitrine. Na manhã seguinte, Vianne e o Conde fazem as pazes, e o festival é um sucesso, com a história dando um salto para o próximo verão, mostrando Vianne alegre e acompanhada por Roux com sua chocolateria ainda aberta.

Analisando a narrativa do filme *Chocolate* sob a ótica da quaternidade mítica proposta por Canevacci (1984), encontramos a seguinte conjunção:

FIGURA 4 – A QUATERNIDADE MÍTICA NO FILME *CHOCOLATE*

Fonte: elaborado pelo autor (2019)

Temos então Vianne no lugar de *Filius*, simbolizando a heroína que se encontra em um estágio intermediário, marcada a enfrentar provas com o intuito de expandir sua racionalidade e consciência de mundo. A ordem social adquire o papel de *Pater*, o poder que regula os personagens e que inicia a história a partir do momento que a protagonista questiona tal estrutura. O prefeito Conde de Reynaud atua como *Diabolus* em oposição a Vianne, seus ideais e chocolates, enquanto os moradores da pequena vila personificam o arquétipo *Spiritus*, que ao passo que desejam estabelecer relações com a *chocolatier* e desfrutar de seus produtos, numa tentativa de acolhimento, mas ainda seguindo as regras do prefeito quanto ao jejum, fazendo o confronto entre *Filius* e *Diabolus* a se intensificar, ao mesmo tempo em que beneficiam Vianne de certa forma, já que estão adquirindo seus chocolates e em alguns momentos aceitando sua identidade tão díspar.

Como Vianne é associada ao chocolate, seguindo a mesma trajetória de rejeição/aceitação que o alimento no filme, os dois podem ser associados à *Filius*, percorrendo a Jornada do Herói em sua totalidade em busca de completude. A identidade de Vianne só se torna completa ao fim desta, encontrando seu local de pertencimento e adentrando um espaço de entendimento racional expandido, se tornando aquela a quem estava destinada a ser. Tal alimento, associado à protagonista, percorre a Jornada do Herói, encontrando adversidades para provar seu verdadeiro valor e saindo ao fim vitorioso quando Vianne é aceita na pequena cidade conservadora. Até o seu momento de acolhimento completo pelos habitantes do vilarejo, o percurso de Vianne, assim como o do chocolate, passa por estágios de desprezo, frieza e menosprezo relacionados ao seu estilo de vida e às suas práticas alimentares. A questão identitária alimentar tanto em Vianne quanto nos moradores é o conflito principal do filme e o que causa o desenrolar da história, por isso em

Chocolate buscamos analisar como a relação entre identidade, pertencimento e alimentação efetua-se utilizando o filme como mote. Tais questões concedem a força diegética da narrativa de *Chocolate* através de particularismos alimentares, então aqui analisaremos como a alimentação está atrelada às questões identitárias e de pertencimento, discutindo como tais motes são abordados no longa e sua relação com o sistema alimentar dentro e fora da tela cinematográfica.

Por fim, é interessante evidenciar um paradoxo percebido durante a análise do filme que permite questionamento sobre o possível “engessamento” da teoria de Canevacci (1984) e sobre a interpretação dos arquétipos em *Chocolate*. Em nossa percepção, identificamos Vianne como *Filius*, assumindo o papel de heroína, enquanto o Conde toma o lugar do antagonista através de *Diabolus*. Entretanto, uma análise metalinguística do filme sob a luz dos arquétipos propõe uma nova ordenação quaternária. Aos olhos do Conde, Vianne assume o papel de *Diabolus*, sendo ela a antagonista que busca corromper o vilarejo com seus chocolates, enquanto o prefeito se vê como o herói capaz de expurgar o mal ali recém instalado. Como dito anteriormente, o esquema quaternário possibilita diversos olhares e atribuição de arquétipos baseados na percepção individual e universo simbólico do espectador, e durante o filme somos guiados a encarar o Conde como o antagonista e a adotar a perspectiva de Vianne no embate, construída para a audiência como uma personagem que merece triunfar ao final (SCHULZ, 2006). Tal percepção vai ao encontro de nossa análise e da escolha de elencar Vianne como *Filius*, porém a atribuição dos arquétipos pode ser alterada e dar origem à novas investigações quando o filme é examinado sob a interpretação do Conde.

4.2 TEMPERANDO O CHOCOLATE

O alimento e as práticas que o envolvem são um elemento central na construção e estruturação identitária dos sujeitos, a qual perpassa pelos hábitos a ele relacionados, especialmente pela seleção do que é ou não comestível, modos de preparo, padrões de consumo e tabus e prescrições. Logo, as escolhas alimentares e a identidade construída a partir delas são guiadas por questões de gosto, referências monetárias, aspectos de conveniência e por componentes biológicos, culturais e ecológicos. Apesar de ser um ato individual, a ação de comer perpassa

por uma escolha individual em acordo com um grupo, especialmente nas ocasiões em que a comida desempenha papel significativo na coesão social, o que a torna uma das principais maneiras de expressar particularidades identitárias. Nas Ciências Sociais, o conceito de identidade foi explorado sob os mais diversos vieses, como raça, gênero, etnia, cultura e nacionalidade, tornando difícil definir seu conceito já que seu significado se mostra fluido e maleável. McCall e Simmons (1978, p. 65, tradução nossa⁴⁸) definem identidade como “o caráter e o papel que um indivíduo concebe para si mesmo como ocupando certa posição social”, da mesma forma como Ciampa (2001) também a percebe vinculada a um contexto social, traduzida no personagem que o sujeito apresenta ao desempenhar diversos papéis que se revezam entre si determinados através da articulação entre igualdades e diferenças conforme o contexto dado, assim como também proposto por Bisogni *et al* (2002, p. 129, tradução nossa⁴⁹):

as pessoas gerenciam suas múltiplas identidades atribuindo maior importância a algumas identidades do que a outras e ao promulgar diferentes identidades em diferentes situações. As identidades podem ser estáveis e fluidas ao longo do tempo, resultando em pessoas com identidades passadas e atuais. As pessoas estabelecem, monitoram e trabalham em suas identidades ao longo da vida. O uso de alimentos tem sido reconhecido há muito tempo como uma forma de atribuir identidade a si próprio e a outros pelo que é considerado comestível, pelos tipos de alimentos apreciados e não apreciados e pelos métodos de preparação.

Vista como uma metamorfose por estar em constante transformação, a identidade nunca apresenta o indivíduo em sua totalidade, já que apenas uma parte é manifestada conforme a determinação sob o qual ele está sujeito, o que o torna um representante de si mesmo (CIAMPA, 2001), sendo normalmente aceito que, no sentido aqui utilizada, a identidade não pode ser separada do universo simbólico do observador, já que é através da percepção alheia que ela encontra respaldo e definição. A criação e a manutenção da identidade perpassam tanto pelo aspecto

⁴⁸ Do original, “the character and the role [our emphasis] that an individual devises for himself as an occupant of a particular social position”.

⁴⁹ Do original, “people manage their multiple identities by assigning greater importance to some identities rather than others and by enacting different identities in different situations. Identities can be both stable and fluid over time, resulting in a persons having past and current identities. People establish, monitor, and work on their identities throughout life. Use of food has long been recognized as a way that a person assigns identity to herself/himself and others by what is considered edible, types of foods liked and disliked, and methods of preparation”.

individual quanto pelo coletivo, visto que a necessidade de ser reconhecido perante o outro como um ser único e distinto articula-se diretamente com a necessidade de também ser caracterizado como parte de um todo, em um reflexo de que “a identidade eu-nós é parte integrante do *habitus* social de uma pessoa, e como tal, está aberta à individualização. Essa identidade representa a resposta à pergunta Quem sou eu? como ser social e individual” (ELIAS, 1994c, p. 151).

Entendemos a identidade como um produto cultural construída socialmente, conforme proposto por Hall (2006), mas que nem por isso deixa de ter força motriz e eficácia na definição de grupos, influenciando visões de mundo e percepções do real, além de moldar comportamentos. A identidade alimentar também se apresenta não como algo genuíno, mas sim como algo construído, já que as escolhas e práticas alimentares do sujeito são resultado de mecanismos dialéticos de troca e interculturação provenientes de tempos passados e incorporados nas dietas e nos hábitos cotidianos, uma vez que são através deles que se fixam os valores culturais (FREYRE, 1997). Questões ligadas ao sentimento de um passado compartilhado através da mesma história, língua, cultura e hábitos alimentares têm grande participação na formação tanto da identidade coletiva quanto da individual, a qual funciona como um mecanismo de classificação perante outros indivíduos.

No âmbito da concepção do conceito de identidade, Hall (2006) propõe três classificações. A primeira diz respeito ao sujeito do Iluminismo, a qual se baseava em uma pessoa centrada e dotada completamente de consciência e ação, com um núcleo imutável que o acompanhava desde o nascimento, entretanto sempre se mantendo idêntico e contínuo ao longo da vida do sujeito. Percebemos aqui uma concepção permanente da identidade, como algo intrínseco ao sujeito e embasada em sua biologia. Já para a percepção do sujeito sociológico, a identidade era a ligação entre a vida privada e a pública, sendo forjada na interação com o mundo exterior através da mediação de valores, símbolos e sentidos em personalidades possíveis. Apesar de o indivíduo ainda possuir um núcleo essencial, ele é modificado através dos possíveis diálogos das realidades extrínsecas ao passo em que projeta o sujeito nas identidades culturais diversas, uma vez que

o fato de que projetamos a ‘nós próprios’ nessas identidades culturais, ao mesmo tempo que internalizamos seus significados e valores, tornando-os ‘parte de nós’, contribui para alinhar nossos sentimentos subjetivos com os lugares objetivos que ocupamos no mundo social e cultural. (HALL, 2006, p. 12).

Aqui já percebemos uma possível classificação das identidades presentes em *Chocolate*, traduzida nos moradores do vilarejo que apresentam sua identidade nos moldes do sujeito do Iluminismo proposto por Hall (2006). A eles é dada uma identidade essencial e fixa que os acompanha desde o nascimento, extremamente ligada às instituições tradicionais, modificada parcamente dentro do contexto e incorporada àquilo que é esperado pela moral social de forma a não alterar o status quo. Essa predestinação identitária é mostrada na narração logo no início do longa, “*era uma vez, existia um pequeno vilarejo no interior da França, no qual as pessoas acreditavam em tranquilidade*”. Tal tranquilidade pode ser entendida como a não ruptura dos costumes, como a eterna repetição das tradições e constância das identidades, o que será alterado pela chegada de Vianne e seus chocolates. A narração continua no mesmo tom de inalterabilidade social com “*se por acaso suas expectativas não tivessem se concretizado, você aprendia a nunca questionar por mais*”. Ainda em outra cena, percebemos também a estabilidade e continuidade esperada socialmente da identidade dos moradores através de um diálogo entre Vianne e Josephine, a qual está visivelmente nervosa ao mencionar qualquer possibilidade de mudança na estrutura social e identitária.

Josephine:

— Eu ouvi dizer que você não vai à igreja.

Vianne:

— Isso mesmo.

Josephine:

— Você não vai durar muito aqui. As pessoas conversam. Me desculpe [derrubando a xícara de chocolate quente]. Estou me comportando mal, não estou?

Vianne:

— Está tudo bem.

Josephine:

— Você não se comporta mal aqui [se referindo à cidade]. Não acontece isso, você sabia? Se você não se confessar, ou se você não apreciar sua vida, ou se você não fingir, se você não fingir, que você não quer mais nada na vida do que servir três refeições por dia ao seu marido e ter filhos e cuidar da casa, então você é, você é louca.

FIGURA 5 - VIANNE E JOSEPHINE CONVERSAM



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Em contraste às identidades fixas e rígidas, o filme nos apresenta Vianne, que pode ser percebida como o sujeito pós-moderno (HALL, 2006), ao qual a identidade se apresenta como um elemento fragmentado e volúvel, se adaptando as necessidades da cultura em um reflexo de mudanças institucionais e estruturais desligada das instituições tradicionais. A fluidez e multiplicidade de sua identidade são percebidas através do seu nomadismo constante, se adaptando a cada novo local e em um constante antagonismo com as identidades fixas do vilarejo, marcado por inúmeros contrastes: primeiramente, ela é uma mulher, que desafia o paradigma patriarcal ali estabelecido indo contra a ordem social ditada por um homem⁵⁰; é mãe solteira, o que é inconcebível e tido como vergonhoso para os demais; é atea, enquanto todos os outros são católicos assíduos; enquanto o vilarejo é cinza, com seus habitantes vestidos em tons escuros, como que presos num luto e inverno constantes, tanto físicos quanto morais, Vianne se veste de forma colorida e vistosa, livre das amarras sociais das instituições estruturantes que determinam qual papel

⁵⁰ O filme aborda questões de gênero de forma assertiva, trazendo Vianne, uma mulher, como representante da justiça e do questionamento de paradigmas, contra o Conde de Reynard, defensor do tradicionalismo patriarcal, traduzido numa categoria chamada por Rapping (1997, p. 96) de “narrativas de duelo de gênero e patriarcado”. Reconhecemos que os aspectos de violência simbólica, submissão feminina e manutenção do poder normativo patriarcal mostrados no filme são objetos que merecem um olhar aprofundado, porém, devido ao limitado espaço e ao escopo estabelecido pela presente pesquisa, escolhemos não tratar tais temas a fundo já que o foco nesse subcapítulo é a alimentação e suas questões identitárias. Para discussões detalhadas das questões de gênero em *Chocolat*, consultar:

MCFADDEN, Margaret H. Gendering the Feast: Woman, Spirituality, and Grace in Three Food Films. In: BOWER, Anne L. (Org.). **Real Food: Essays on Food and Film**. New York, Routledge, 2004, p. 117-128.

SANTOS, Naira Pinheiro dos. Chocolate, o filme: uma leitura do lugar das mulheres na ordem das coisas. **Mandrágora**. São Bernardo do Campo, v. 15, p. 125-128, 2009.

SCHULZ, J. L. Confectionery and conflict resolution: What *Chocolat* reveals about mediation. **Negotiation Journal**. Cambridge, v. 22 (3), p. 251–277, 2006.

ela deve seguir. A primeira aparição de Vianne, com ela e Anouk chegando à vila trajando capas vermelhas que contrastam fortemente com a paisagem cinzenta, atua como uma predição das mudanças que se seguirão e são o primeiro sinal de como mãe e filha possuem identidades divergentes daquelas ali presentes.

Justamente por ser diferente, a protagonista sofre com a segregação social a ela imposta, o que afeta também sua filha, à qual pergunta “*porque você não pode usar sapatos pretos como as outras mães?*”. O Conde, o principal defensor da identidade imutável da vila, utiliza a indiferença de Vianne quanto os costumes alimentares seguidos na Quaresma para destacar outros aspectos identitários da mesma para criar mecanismos de segregação frente ao resto do vilarejo. Ao estigmatizar o chocolate vendido por ela, ele o imbui de certas qualidades, no caso negativas, o qual passa a ser “*marcado com um selo, etiquetado, reconhecido, em uma palavra, ‘identificado’*” (FISCHLER, 1985, p. 10, tradução nossa⁵¹), criando assim uma percepção coletiva de discriminação com base em diferenças alimentares entre as tradições alimentares da protagonista e aquelas seguidas pela vila. Como colocado por Balandier (1982), a exaltação de práticas culinárias incrustadas na memória coletiva e orientadas pelo passado se apresenta como estratégia proficiente quando aqueles no poder precisam legitimar e ratificar sua dominação.

Em diversos momentos, a referência ao chocolate é feita pelo Conde para introduzir e expandir as razões para segregar Vianne, como em uma cena passada em um salão de beleza, traduzida na seguinte fala do Conde: “*a audácia daquela mulher em abrir uma chocolateria em plena Quaresma. Aquela mulher é descarada. Fico sentido por sua pobre filha ilegítima*”. Ao introduzir o aspecto da diferença através dos hábitos alimentares, o Conde utiliza argumentos para gerar uma reação de espanto e choque nas clientes do salão, que passam a enxergar a até então sorridente e aparentemente inofensiva Vianne sob um ângulo pecaminoso e discriminatório, em um exemplo de como “os poderosos e os privilegiados criaram identidades comuns ao estigmatizar grandes segmentos das populações urbanas com base na classe, raça e procedência” (PARASECOLI, 2014, p. 428, tradução

⁵¹ Do original, “marked with a stamp, labelled, recognized - in a nutshell, identified”.

nossa⁵²). Outros exemplos da conduta discriminatória do prefeito se seguem pelo filme: ao perguntar ao padre se o mesmo já foi conferir a nova chocolateria, uma vez que é “*importante conhecer o inimigo*”; quando Josephine cita que o Conde se refere à Vianne como indecente e como uma má influência; a cena em que Luc conta que o prefeito proibiu os cidadãos de frequentarem a chocolateria; um dos sermões criados pelo prefeito que descreve como o Diabo pode se personificar em um criador de doces, se referindo a Vianne. Por ser um homem em posição de poder moral e coercitivo, a busca da defesa das tradições e da condenação de qualquer ato que seja contrário àquilo defendido por ele e por seus antepassados, o comportamento exercido pelo prefeito reflete como as tradições são em geral construídas em cima de uma legitimação que favorece as elites e aqueles no poder, através de símbolos, modelos de comportamento e imagens presentes no imaginário coletivo que permitem “empregar uma história idealizada, construída e reconstruída segundo as necessidades, a serviço do poder presente. Este gere e assegura seus privilégios colocando em cena uma herança” (BALANDIER, 1982, p. 7).

A hostilidade direcionada à Vianne pode ser entendida também como uma atitude xenofóbica perante àqueles que não compartilham da identidade vigente no vilarejo e têm outras percepções frente à sociedade, que no caso do filme são imigrantes⁵³, simbolizados por Vianne e pelos ciganos. Em uma discussão entre Vianne e o prefeito, descobrimos que o primeiro Conde de Reynaud expulsou todos os huguenotes da vila, tornando-a essencialmente católica, o que explicita que desde sua origem a pequena cidade, especialmente sob o comando da família Reynaud, se apresentava intolerante com aqueles que eram diferentes. Novamente o tradicionalismo entra em jogo, estando intimamente ligado ao pertencimento e à identidade daqueles que seguem as regras, enquanto os “outros” são vistos com preconceito e hostilidade.

⁵² Do original, “the powerful and the privileged created common identities by stigmatizing large segments of urban populations on the base of class, race, and provenance”.

⁵³ Percebemos que o filme lida com questões relativas à imigração e a xenofobia, retratadas sobretudo na dicotomia entre Vianne e o prefeito e no embate entre os habitantes da cidade e os ciganos. Pelo espaço reduzido do trabalho e pela abordagem relativa à comida, optamos por não nos aprofundarmos no exame de tais questões. Para discussões detalhadas sobre o preconceito e a vivência dos ciganos na França, consultar:

RAM, Melanie H. European Integration, Migration and Representation: The Case of Roma in France. *Ethnopolitics*, v. 13, n. 3, p. 203-224, 2014.

Embora sejam alvo de tais atitudes, ao terem de se alimentar em um ambiente estranho e não familiar, os migrantes são obrigados a interagir física, emocional e psicologicamente com desconhecidos, uma vez que, apesar do ato físico de comer ser em grande parte individual e particular, a obtenção, o preparo e por vezes o consumo de alimentos abrange uma cadeia que, em um contexto migratório, tem como base diferentes articulações sociopolíticas, culturais e econômicas.

Dado isso, as reações dos imigrantes, assim como dos nativos, podem variar desde aceitação e incorporação total até resistência em formar associações e em total recusa de convívio social e alimentar. É o caso da xenofobia sofrida por Roux e a pequena menina cigana, que não conseguem comprar um refrigerante em um bar do vilarejo devido ao “boicote à imoralidade” imposto pelo prefeito. O processo de adaptação alimentar do migrante não perpassa apenas por sua experiência individual, mas é construído e influenciado por aqueles pertencentes à sua imediata esfera social, e tais conexões

são particularmente importantes já que os migrantes têm que se ajustar a diferentes ciclos sazonais, calendários estrangeiros e feriados estranhos onde a sua comida não tem função. À medida que os imigrantes expandem e reformulam coletivamente sua competência culinária para compreender novas situações, o repositório comunitário de memórias e experiências relacionadas ao local de origem também pode influenciar a maneira como se relacionam entre si. (PARASECOLI, 2014, p. 419, tradução nossa⁵⁴).

Como a relação entre migrantes e identidade alimentar é muito forte, ao se estabelecerem em um novo espaço, eles apreendem a estrutura alimentar local enquanto buscam manter suas próprias raízes, tal como acontece com Vianne, para qual o chocolate é extremamente importante e se configura como alimento do dia a dia, livre de restrições e incorporado constantemente em sua dieta. Ao chega à vila, ela precisa lidar com o fato de que tal comida ali não tem função nem pertencimento no período da Quaresma, sendo inclusive vista com maus olhos. É apenas na reformulação coletiva dos hábitos culinários, como colocado por Parasecoli (2014), ou seja, nas trocas simbólicas entre os sistemas alimentares, que o chocolate passa

⁵⁴ Do original, “particularly important as migrants have to adjust to puzzling seasonal cycles, foreign calendars, and strange holidays where their food plays no part. As immigrants collectively expand and reshape their culinary competence to make sense of new situations, the communal repository of memories and experiences related to the place of origin may also influence the way they relate to each other”.

a ser aceito socialmente e se integra à alimentação cotidiana dos habitantes. Como migrante, ou seja, “a outra”, a protagonista estabelece uma relação na qual tanto ela se adapta à realidade social e culinária do local, quanto o próprio vilarejo também realiza tal apropriação. Ato como a preparação da comida e refeições comemorativas em conjunto entre migrantes e nativos criam um senso de pertencimento e reforçam os laços sociais através de “ingredientes específicos, pratos e práticas de o lugar de origem dos migrantes” (PARASECOLI, 2014, p. 420, tradução nossa⁵⁵). O comer junto, compartilhando a mesma mesa e realizando preparações culinárias em conjunto, faz com que migrantes e nativos criem relações sociais e identitárias e dividam experiências que os aproximam, tal como acontece com Vianne e os habitantes da vila em determinado momento do filme, conforme veremos mais a diante.

Como mencionado acima, a protagonista não guia sua construção identitária pelo que é esperado socialmente ou por preceitos de instituições como a Igreja, ao contrário do resto do vilarejo e de seu prefeito, o principal defensor da imutabilidade das tradições. Tal comportamento socialmente coercivo, como proposto por Elias (1994c), acontece em agrupamentos menores e concentrados onde instituições como a paróquia e a tribo têm forte controle sobre a identidade e comportamento do indivíduo, poder esse que vai diminuindo e sendo transferido para o Estado quanto maior a taxa de urbanização. Conforme os laços consanguíneos vão se enfraquecendo e a mobilidade espacial aumenta, a coesão do grupo rompe-se, tal como acontece com Vianne que, justamente pelo seu constante nomadismo e constante troca de experiência com diferentes povos e culturas, tem menos necessidade “de adaptar seu comportamento, metas e ideais à vida de tais grupos, ou de se identificar automaticamente com eles” (ELIAS, 1994c, p. 85). Em oposição a ela, o vilarejo representado no filme tem suas convicções firmemente calcadas na religião e nos costumes, como colocado no início do filme em *“assim, na alegria e na tristeza, na fome e na fartura... os habitantes se apegaram às suas tradições”*, e possui um forte senso de comunidade, como visto na cena em que a cidade se reúne para decidir publicamente o que será feito em relação à chegada dos ciganos.

Ali, o controle social e psicológico obedece a uma lógica arcaica que delimita o lugar de cada um na sociedade, “um único caminho em linha reta desde a infância

⁵⁵ Do original, “specific ingredients, dishes, and practices from the migrants’ place of origin”.

[...] raras são as encruzilhadas; raramente alguém é colocado sozinho diante de uma decisão” (ELIAS, 1994c, p. 92), como evidenciado na narração “*se você vivesse nesse vilarejo, você entendia o que era esperado de você. Você saberia o seu lugar no esquema das coisas, e se você se esquecesse, alguém o ajudaria a lembrar*”. Em tal espaço, as identidades individuais são moldadas conforme a identidade coletiva, delineadas para seguir um padrão que não se distancie daquele imposto pelo grupo da continuidade de veneração de símbolos precedentes, todos compartilhando da mesma fé, o catolicismo, atendendo à missa aos domingos, participando do jejum característico da Quaresma e conhecendo seu lugar no estrato social.

Nesse aspecto, é interessante colocar a percepção de Mercer (1990) sobre como a identidade somente se apresenta como uma questão no momento em que está sob tensão, quando o que era certo dá lugar à dúvida e a incerteza, especialmente através do contato com o novo e o desconhecido, como também proposto por Fischler (1988, p. 281, tradução nossa⁵⁶) em “a questão da identidade só surge quando a identidade é perturbada” e Hall (1987, p. 44, tradução nossa⁵⁷) em “a identidade é formada no ponto instável onde as histórias ‘indescritíveis’ de subjetividade encontram as narrativas da história, de uma cultura”. Por Vianne apresentar uma identidade diferente daquela criada nos moldes do vilarejo, sem a necessidade de se adequar ao coletivo e questionando o que lhe é imposto, criando espaço para desenvolver uma personalidade única que atende aos seus desejos e aspirações e não ao que é esperado dela por parte de uma comunidade ou força de controle como a Igreja, ela e os chocolates promovem a percepção da diferença e atuam como força de inovação e percepção das amarras sociais para promover mudanças que ressoam na construção da identidade individual e coletiva.

Justamente pela identidade de um povo engendrar modos de organização que definem questões de pertencimento e dizem respeito ao patrimônio da coletividade, Ortiz (1986) entende que a identidade coletiva parte do agrupamento de pessoas que se reconhecem em aspectos comuns do dia a dia como religião, visão política, etnia, alimentação, ou qualquer elemento que participe da união de indivíduos ao partilharem do mesmo sentimento. Uma das formas de perpetuação das identidades ligadas à tradição e aos costumes é a sua materialização em festas,

⁵⁶ Do original, “the question of identity only arises when identity is disturbed”.

⁵⁷ Do original, “identity is formed at the unstable point where the ‘unspeakable’ stories of subjectivity meet the narratives of history, of a culture”.

pratos típicos e vestimentas, as quais têm como intuito criar raízes, mesmo que por vezes imaginárias, aos sujeitos que se inserem em uma dinâmica social. A comida, ao resgatar o passado afirmando-o na tradição do presente por representar o invisível e tornando contemporâneas vivências e experiências do passado, se apresenta assim como um dos elementos que ajudam na construção identitária não apenas individual, mas também no âmbito coletivo e societário, articulando significados que se apresentam além daqueles contidos no aspecto físico da comida.

Através da apropriação de elementos simbólicos, e, portanto, virtuais (ORTIZ, 1986), o imaginário cultural de um grupo permite a aquisição de uma identidade em comum, traduzida no sentimento presente na memória coletiva, a qual é mais contundente que aquela individual ao perpetuar à durabilidade do passado e das tradições, à estabilidade e à continuidade através da coerção, não física, mas simbólica, através da adesão afetiva do grupo aos mesmos valores e passado em comum. Como uma linguagem universal e que circula entre as diversas instâncias sociais, entre todas as classes, gêneros e idades, a comida se apresenta como material propício para a definição de uma origem em comum e como uma das bases da memória coletiva. Tantos os preparos, as escolhas do que é comestível e as formas de consumo, assim como a negação dos mesmos, funcionam como demarcadores da memória coletiva e, portanto, da identidade individual que floresce a partir das convenções sociais dadas ao sujeito. A cultura alimentar de um indivíduo, inserido em determinada sociedade, pode se mostrar previsível quando analisados os padrões culturais, como a organização social, os horários, as relações familiares. Essa regularidade nos hábitos resulta das convenções sociais, uma reprodução pelo aprendizado de outras pessoas no círculo social do indivíduo, e a alimentação se configura como a primeira aprendizagem social do sujeito. Assim, ao ingerir um alimento, o sujeito não apenas consome sua forma física, mas também toda a carga cultural e simbólica nele contida, o localizando em um determinado espaço tempo através do pertencimento.

Tais símbolos, ou objetos, assim como a identidade, são construções desfiguradas e reconstruídas pelos indivíduos segundos suas concepções, tanto coletivas quanto individuais, apropriando componentes oriundos da experiência pessoal do sujeito. Halbwachs (1990) argumenta que os diferentes pontos de referência que ancoram a memória coletiva, como o folclore, os monumentos, as

datas e os personagens históricos, os costumes, as tradições e as práticas culinárias, entre outros, fazem a inserção do indivíduo na coletividade, já que tais elementos funcionam como indicadores empíricos da memória coletiva de um determinado grupo, uma memória estruturada com suas hierarquias e classificações, uma memória também que, ao definir o que é comum a um grupo e o que, o diferencia dos outros, fundamenta e reforça os sentimentos de pertencimento e as fronteiras sócio-culturais. (POLLACK, 1989, p. 3).

Pollack (1989), ao ultrapassar a tradição durkheimiana de percepção dos fatos sociais como elementos dados para focar na análise das razões pelas quais eles adquirem significação, entende que a memória coletiva é enquadrada, já que o conflito em torno da memória coletiva dominante é resolvido pelas classes dominantes, que detêm o seu controle através da seleção dos acontecimentos e interpretações pretéritas que se deseja guardar e transmitir às novas gerações “em tentativas mais ou menos conscientes de definir e de reforçar sentimentos de pertencimento e fronteiras sociais” (POLLACK, 1989, p. 10). As referências ao passado, segue o autor, servem para manter a coesão dos grupos afetivos e determinar seu lugar de existência, além de delimitar oposições com identidades diferentes daquelas ali presentes.

Assim, encontramos o prefeito no filme exercendo influência social baseado nas tradições constituídas pelos seus antepassados, os quais, ao que tudo indica, sempre tiveram controle do vilarejo pela sua posição privilegiada de poder dentro do contexto social. Em algumas ocasiões percebemos como a herança social e hierárquica calcada nos ecos do passado ainda ressoam na influência do presente intervindo nas práticas sociais dos moradores sob a sua jurisdição, especialmente regulando a alimentação alheia, como na narração “*como seus ancestrais, ele (o conde) vigiava o pequeno vilarejo e os guiava através de seu próprio exemplo: trabalho árduo, modéstia e autodisciplina*” e em sua fala em uma discussão com Vianne “*deixe-me colocar isso em perspectiva para você: o primeiro Conde de Reynaud expulsou todos os huguenotes radicais dessa vila. Você e suas trufas representam um desafio muito menor*”.

FIGURA 6 – O CONDE AMEAÇA VIANNE



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Como a identidade ligada ao sistema alimentar se encontra intimamente conectada à transmissão das tradições, tanto em seus aspectos de preferência e escolha quanto àqueles ligados as proibições, a difusão dos conteúdos e simbolismos alimentares através de práticas, experiências e conhecimentos do funcionamento do sistema, atua como base para a perpetuação dos costumes. Se no filme temos o embate entre duas identidades refletidas em práticas e preceitos que abordam hábitos e prescrições alimentares, percebemos a manutenção das tradições em ambas as experiências vividas pelos polos identitários.

De um lado, o Conde, assim como seus antepassados, mantém os hábitos restritivos e limitantes tanto a si mesmo quanto aos cidadãos através do enaltecimento do status quo, da permanência da regularidade e da imutabilidade dos papéis sociais, mostrado em seus atos e na narração *“o Conde de Reynaud era um estudante da história e, por isso, um homem paciente. Ele confiava na sabedoria das gerações anteriores. Como seus ancestrais, ele vigiava o pequeno vilarejo e os guiava através de seu próprio exemplo: trabalho árduo, modéstia e autodisciplina”*. Se mostrando inflexível e seguidor rígido da regra relativa ao jejum durante a Quaresma, na continuação de uma tradição cristã também seguida por seus antepassados, o Conde tem suas convicções retratadas em duas cenas nas quais alimentos são trazidos para o seu consumo, mas não são nem provados, um exemplo de autocontrole e disciplina em razão ao jejum da Quaresma. Em uma das cenas, o Conde encara a bandeja, e, visivelmente faminto, abre o vidro de geleia, cheirando-o intensamente, claramente tentado a comer o doce, mas não o fazendo de fato em respeito àquelas regras alimentares que

servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase. As regras disciplinares sobre alimentos podem ser anti-hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento tornando-o o mais insípido possível, ou podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam "demasiado quentes" ou "passionais". (CARNEIRO, 2003, p. 90).

FIGURA 7 – O CONDE SE MANTÉM FIRME NO JEJUM, MESMO COM FOME



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Aqui percebemos como o Conde se encontra preso em costumes regidos por tradições, impossibilitado de exercer suas vontades devido às pressões sociais e hereditárias. No polo oposto, Vianne também replica as questões identitárias de seu povo à filha Anouk pela perpetuação da constante mudança de moradia e pelo reforço da inconstância, até mesmo por certo desprezo pelas convenções sociais. Como visto em um *flashback*, descobrimos que a mãe de Vianne é proveniente de um povo nômade que tem o cacau como base alimentar, especialmente uma bebida feita de cacau não refinado com pimenta, “a mesma bebida que os antigos Maias usavam em suas cerimônias sagradas. Os Maias acreditavam que o chocolate continha o poder de despertar anseios secretos e revelar destinos”. Descobrimos também que, apesar de se casar com um francês, a mãe de Vianne não se contentava com uma vida fixa, deixando o marido para trás e se aventurando em jornadas junto com a filha, “mãe e filha eram destinadas a vagar de vila em vila distribuindo remédios ancestrais feitos do cacau, viajando com o vento”, com a protagonista seguindo também as mesmas tradições que seus antepassados, transitando de vila em vila trabalhando com os subprodutos do cacau. Ela, assim como o Conde, se mostra presa a práticas representantes da identidade de seus antepassados, levando uma vida nômade que traz infelicidade a ela e Anouk,

chegando ao ponto de demonstrar o seu desejo de pertencer em algum lugar em um diálogo com Roux.

Assim, tanto o Conde quanto Vianne atuam como guardiões da tradição, funcionando como depósito das memórias coletivas conforme proposto por Mauss (2003), indivíduos mais velhos com a função de transmitir saberes às gerações mais novas a fim de perpetuar o passado estabelecido. Ambos parecem insatisfeitos com a preservação de tradições e de identidades que já não parecem ter tanto significado perante suas realidades, entretanto continuam seguindo por um caminho trilhado há muito tempo. Em uma polarização constante, a tradição de Vianne é buscar sempre o novo, o diferente e o inconstante através das mudanças, enquanto a do Conde é zelar pelos hábitos e pela imutabilidade do presente, condenando o diferente e o exótico.

Outro exemplo do poder coercitivo do Conde, sobretudo nas práticas alimentares, é o seu domínio sob a religião do vilarejo. Os habitantes veem na Igreja uma instituição direcionadora de hábitos e práticas, a qual se impõe como imperativa em todos os eventos da vida social sem ter sua autoridade questionada, com os sermões funcionando como um guia direcionador das atitudes. Vianne, por questionar a autoridade imposta, passa a ser vista como uma bruxa aliada ao diabo que manifesta seus poderes através do chocolate e deve ser combatida e expulsa, já que representa uma ameaça à instituição religiosa. Por meio da evangelização e do controle do padre através de incursões e alterações nos sermões deste, o Conde coloca nas pregações as suas próprias perspectivas de como os moradores devem se portar, e suas ações acabam por transformar Vianne na personificação do pecado ao alegar que “*o Diabo usa muitos disfarces [...] às vezes como um fabricante de meras trufas*”, o que leva a própria filha da protagonista a questionar se a mãe é uma “*ajudante de Satanás*”.

As atitudes hereges de Vianne não só ameaçam abalar o poder religioso do Conde, a força pela através da qual ele controla os demais aspectos da vida dos habitantes, como também insere um alimento capaz de produzir despertar sexual e liberação das amarras católicas. Ainda que os moradores não o enxerguem inicialmente o chocolate como algo perverso, aos poucos o prefeito transforma seu consumo em pecado (“*nos devemos renunciar as tentações mundanas vazias e carnavais*”), o que gera um comportamento culpado por parte dos moradores (“*toda vez eu me digo que é a última vez, mas então eu sinto o cheiro do chocolate quente,*

ou daquelas conchas de chocolate / tão pequenos, tão simples, tão inocente, eu pensei que só uma mordida não faria mal, mas descobri que eles são recheados com sabor, pecado / um recheio amanteigado, e ele derrete, e Deus me perdoe, ele derrete tão devagar na sua língua e te tortura com prazer). Ceder à tentação do chocolate e quebrar o jejum instituído no da Quaresma, o período de penitências e contrição instituído pela Igreja Católica com o intuito de purificação e expurgação dos pecados, é ceder aos pecados carnis e distanciar-se do caminho da salvação, já que “quem se curva sobre a terra, em busca de alimento e de um prazer ligado apenas à carne, pode ser comparado aos animais” (ROSSI, 2014, p. 37). Assim, os habitantes se encontram em um embate dualístico, em que o chocolate exerce uma atração saborosa e irresistível, mas também pecaminosa e incitadora de culpa, evidenciando como a comida pode representar

uma ambivalência profunda: é fonte de intenso prazer, mas é também fonte de sofrimento. Essa dualidade também apresenta traços culturais: nem todas as sociedades sentem o mesmo pela comida, e a comida pode ser diferentes coisas. As atitudes diante dos alimentos são tanto numerosas quanto variadas e se manifestam ao expressar o que significa comer, de que nos serve ou para que comemos. (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 146).

FIGURA 8 - MORADORES CONFESSAM O PECADO DE COMER O CHOCOLATE



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

A preocupação do prefeito com aqueles que não resistem ao chocolate não se relaciona apenas à infração do jejum, mas também à possibilidade de se tornarem como Vianne: ateia, mãe solteira, libertária e, sobretudo, questionadora do poder instituído. Todas as características marcadoras de sua identidade, sobretudo as negativas (aos olhos do prefeito), também acabam transferidas ao alimento pelo processo que Fischler (1995) denomina de incorporação. Diferentemente do consumo de outros bens, que são externos ao corpo humano, o alimento, ao ser

ingerido, passa a fazer parte do sistema do indivíduo e se torna parte constituinte do mesmo, já que enquanto “o vestido e os cosméticos só estão em contato com nosso corpo, a comida deve atravessar a barreira oral, entrar em nós e se tornar nossa substância íntima” (FISCHLER, 1995, p. 11, tradução nossa⁵⁸). Em um reflexo da célebre frase cunhada por Brillat-Savarin, “*dize-me o que comes e te direi quem és*”, se a pele é a fronteira entre o nosso interior e exterior, “a boca é o posto alfandegário, o *check point* da incorporação” (FISCHLER, 1995, p. 71, tradução nossa⁵⁹), o que faz com que o alimento não seja apenas assimilado pelo corpo físico, mas também simbolicamente, com suas propriedades figurativas sendo consumidas e integradas ao indivíduo.

Comer também é se apropriar das qualidades simbólicas dos alimentos, como demonstrado por Lévi-Strauss (2008) através do estudo dos tabus sob o enfoque do totemismo em *O pensamento selvagem*. A tribo dos fang, no Gabão, proíbe que mulheres grávidas consumam carne de esquilo, já que esse animal “se refugia nas cavidades dos troncos de árvore, e a futura mãe, se comer sua carne, corre o risco de que o feto imite o animal e se recuse a sair do útero” (LÉVI-STRAUSS, 2008, p. 39), enquanto os índios Hopi, seguindo a linha de raciocínio inversa, alimentam às mulheres com doninhas e texugos, já que tais animais conseguem cavar um caminho para escapar quando perseguidos e o seu consumo pode auxiliar o bebê a “descer depressa”. Frazer (1925, p. 494, tradução nossa⁶⁰), já no final do século XIX, percebia tal crença em comunidades ditas primitivas, as quais acreditavam que o sujeito, “ao comer a carne de um animal ou homem, ele adquire não apenas as qualidades físicas, mas também as qualidades morais e intelectuais que eram características daquele animal ou homem”.

Poulain (2006) ainda cita o ritual católico da missa de ingestão da eucaristia como o corpo sagrado de Cristo, estando o fiel repleto da sagração divina após o seu consumo, e são conhecidos inúmeros os exemplos de tribos de índios canibais que consumiam a carne de guerreiros derrotados com o intuito de adquirir sua força e vitalidade. Assim, o princípio da incorporação se traduz no “movimento pelo qual

⁵⁸ Do original, “el vestido y los cosméticos sólo están en contacto con nuestro cuerpo, los alimentos deben traspasar la barrera oral, introducirse en nosotros y convertirse en nuestra sustancia íntima”.

⁵⁹ Do original, “la boca es el puesto de aduana, el check point de la incorporación”.

⁶⁰ Do original, “the savage commonly believes that by eating the flesh of an animal or man he acquires not only the physical, but even the moral and intellectual qualities which were characteristic of that animal or man”.

fazemos a comida fazer fronteira entre o mundo e o nosso corpo, o exterior e o interior” (FISCHLER, 1995, p. 65, tradução nossa⁶¹), em um sentido tanto biológico quanto simbólico, uma vez que ele se torna parte integrante do corpo, não apenas fornecendo energia e os compostos bioquímicos necessários ao organismo, mas também modificando o imaginário como parte constituinte da identidade do sujeito.

O princípio da incorporação está intimamente ligado à medicina, já que, por ser o primeiro meio de intervenção sobre o corpo, os alimentos são identificados e taxados como “bons” ou “maus”, seja quando considerados por si só, em função de mecanismos internos corporais ou em conjunto com a ingestão de outros alimentos, especialmente quando considerando o princípio de incorporação e a sociedade ocidental, na qual o corpo funciona como o “cartão de visitas” do sujeito, aquilo que se come é aquilo que se “é”.

A incorporação é o princípio fundador, segundo Fischler (1995), tanto da identidade coletiva quanto da alteridade, já que o sistema alimentar é um articulador do sentimento de pertencimento e de exclusão, como aquele utilizado na Kashrut, as rigorosas regras alimentares do Judaísmo, que durante séculos funcionaram como uma barreira que protegeu o povo judeu contra aculturações e contatos externos de praticantes de outras religiões, destinada

a manter o povo judeu separado dos demais através da exigência de que os animais a serem comidos fossem apenas aqueles que “respeitassem o lugar que lhes foi fixado no plano da Criação”, recusando assim todos os animais “híbridos”, como moluscos, anfíbios, peixes com pele, animais carnívoros etc. A alimentação judaica não decorreria de considerações nutritivas, médicas ou gastronômicas, mas seria essencialmente um conjunto de regras de isolamento cultural. (CARNEIRO, 2003, p. 87).

O princípio da incorporação nos moldes propostos por Fischler (1995) encontra ampla representação em *Chocolate*, funcionando como a base da proibição do consumo do imposto pelo prefeito. Percebemos a presença de tal preceito de duas formas no filme.

A primeira se apresenta na forma como os habitantes da vila adquirem as propriedades simbólicas específicas dos tipos de chocolates produzidos por Vianne após o seu consumo. Especificamente existem duas cenas que evidenciam

⁶¹ Do original, “movimiento por el cual hacemos traspasar al alimento la frontera entre el mundo y nuestro cuerpo, lo de fuera y lo de dentro”.

propriamente a incorporação das características metafísicas do chocolate descritas por Vianne, com ambas ocorrendo na primeira meia hora do filme. Na primeira temos o seguinte diálogo entre Yvette Marceau e Vianne no dia da inauguração da chocolateria.

Vianne [oferecendo um saco com bombons à Yvette]:

— *Nibs* de cacau não refinado da Guatemala. Para acender as paixões.

Yvette [rindo em descrença]:

— Você obviamente nunca conheceu meu marido.

Vianne:

— Você obviamente nunca provou um desses.

A cena corta então para a casa de Yvette, mostrando seu marido, Alphonse Marceau, adormecido em uma cadeira, enquanto ela realiza tarefas domésticas. A imagem remete ao cotidiano do casal, que depois de anos de casados aparentemente foi tomado pela rotina, deixando até mesmo as atividades sexuais de lado, como percebido no diálogo entre Yvette e Vianne. Ao encontrar os *nibs* que havia ganhado da protagonista, Yvette se mostra descrente do seu aparente poder se “*acender as paixões*”, dizendo para si mesma “*não seja patética*” enquanto joga o pacote no lixo, o qual rebate na borda e acaba por cair no chão. Na próxima cena focada no casal, Alphonse acorda a procura de algo para comer quando se depara com o pacote de *nibs* caído ao lado da lixeira, sendo atraído pelo celofane brilhante e pelo laço que fecha o pacote.

Ao provar um bombom, ele admira o pacote e em seguida verte todos na boca, enquanto Yvette é mostrada esfregando o chão do banheiro apoiada sob os joelhos e com ambas as mãos no chão, com a bunda virada para a porta. Lentamente ela se vira para descobrir seu marido encarando suas ancas, suas feições exprimindo desejo e lascívia. A cena corta para uma tomada da residência do casal mostrada à distância, com uma das janelas abertas pela qual podemos ver os dois engatados em atividade sexual, fato corroborado pelos arfados e gemidos provenientes da janela.

Os *nibs* de cacau são a parte menos processada do cacau, sendo produzidos a partir das sementes fermentadas, secas e torradas. São a parte mais crua do fruto, com alto teor de manteiga de cacau e sabor amargo e marcante, apresentando textura crocante devido a torra. Como Vianne disse à Yvette, os *nibs* funcionaram

com acendedores da paixão, atuando um lubrificante afetivo na relação do casal, tanto que o casal retorna à chocolateria procurando por mais *nibs* em duas outras cenas. O mesmo efeito de despertar sexual acontece com o cachorro do personagem Guillaume Blérot, que, após ingerir alguns *nibs*, é mostrado copulando com uma cadela. Justamente por esse subproduto do cacau ser a parte menos processada, com menos intervenções e modificações, representando o princípio cru da fruta, o filme estabelece uma ligação entre os *nibs* e o aumento do apetite sexual, seguindo

uma tendência universal em fazer associação ritual e verbal entre comer e manter relação sexual. É um truísmo dizer que o sexo e a comida são dois polos do sentido da vida humana. E que, como tais, eles extravasam suas funções meramente materiais de assegurar a sobrevivência dos indivíduos e a da espécie para torná-los matrizes simbólicas essenciais de toda cultura. (CARNEIRO, 2003, p. 97).

FIGURA 9 - O DESPERTAR SEXUAL DE ALPHONSE APÓS COMER OS CHOCOLATES



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

O sexo, visto como um dos instintos mais básicos do homem, é comumente percebido como uma das atividades humanas mais ligadas à natureza, mais desprendida das amarras sociais durante seu acontecimento e no qual os sujeitos estão mais vulneráveis e próximos do lado animal e irracional do homem. Os *nibs*, por serem a parte mais selvagem do cacau que menos sofrem interferências, ou seja, estão mais associadas à natureza do que à cultura, são tidas como afrodisíacas no filme, despertando no homem aqueles instintos naturais que menos sofrem pressões culturais. Pelo princípio da incorporação, aquele que come tal subproduto do cacau então passa a possuir suas características, tendo em si o desejo sexual despertado por esse ingrediente considerado por Vianne como acendedor de paixões.

A segunda cena em que fica claro a incorporação proposta por Fischler (1995) é quando Armand vai pela primeira vez à chocolateria. Ao chegar ao local, ela se mostra rude com Vianne, reclamando sobre a decoração do local, respondendo rispidamente suas perguntas e criticando o modo de preparo do chocolate quente, feito pela protagonista seguindo a identidade Maia de seus antepassados, adicionando pimenta em pó⁶² à bebida. Vianne justifica a inclusão de tal ingrediente alegando que ele animará Armand, apesar da incredulidade desta. Como tal preparo não faz parte do seu sistema alimentar, sua atitude perante a bebida reflete o que Fischler (1995) denomina de comportamento neofóbico, marcado pela “prudência, medo do desconhecido, resistência à mudança” (FISCHLER, 1995, p. 4, tradução nossa⁶³), o que faz o comedor tocar, cheirar, observar e cutucar o alimento antes de levá-lo à boca, justamente como Armand faz com o copo de chocolate quente. A pimenta, ou *chilli*, considerada um alimento quente e picante, já fazia parte de seu cotidiano alimentar, mas remete a bebida cultuada pela civilização Maia por seu efeito revigorante quando aliada ao chocolate. Tal preparo, desconhecido até então por Armand, era feita a partir de grãos de cacau moídos

dissolvidos em água, com canela e pimenta adicionadas para realçar o sabor que era decididamente amargo e forte. A bebida tomou o nome de xocolatl. Pode-se inferir que a bebida era mais apreciada pelos seus efeitos revigorantes e estimulantes do que pelo seu sabor, efeitos bem conhecidos dos antigos. (VERNA, 2013, p. 112, tradução nossa⁶⁴).

Assim como os efeitos presentes no imaginário Maia, a bebida modifica as atitudes de Armand, como se o *chilli* aquecesse suas atitudes ranzinzas e a transformasse completamente, já que ao provar o chocolate quente sua expressão muda para uma que demonstra claramente o seu apreço pelo seu sabor, o que a leva a dar o primeiro sorriso desde o início do filme, evidenciando que o homem não absorve apenas os aspectos químicos dos alimentos pelo princípio da incorporação

⁶² Vianne especifica que a pimenta utilizada é o chilli em pó, um ingrediente resultante da secagem e da pulverização de uma ou mais variedades de pimenta, sendo um tempero amplamente empregado nas culinárias da América Latina e mexicana.

⁶³ Do original, “prudence, fear of the unknown, resistance to change”.

⁶⁴ Do original, “dissolved in water, with cinnamon and pepper added to enhance the flavor which was decidedly bitter and strong. The drink took the name of xocolatl. It can be inferred that the drink was most appreciated for its invigorating and stimulating effects than for its taste, effects well known to the ancients”.

não também “suas propriedades morais e comportamentais” (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 128). A partir de então, ela se confidencia com Vianne e desenvolve com esta uma relação de afeto e cumplicidade, resultante de modificação causada pelo chocolate quente. Admitindo o efeito da pimenta em seu emocional e sua disposição, Armand ainda sugere que sua filha Caroline deveria tomar a bebida para se tornar mais agradável e calorosa.

A segunda percepção do princípio de incorporação passa justamente pela atribuição de características negativas à Vianne e seus produtos. O prefeito associa a ela todas as características contrárias à moral e aos bons costumes e, como ela está intimamente ligada ao chocolate, todas essas características também são atribuídas ao alimento. Por associação, aqueles que consumirem o chocolate também terão adquirido suas qualidades suprassensíveis e se tornarão como a protagonista, distantes das tradições religiosas e da ordem social imposta. A atribuição de adjetivos aos alimentos, sejam bons ou maus, não visa apenas falar sobre as suas qualidades como comida, mas também sobre os hábitos e comportamentos do grupo que é identificado com ele, como mostra Contreras e Gracia (2015, p. 448):

é preciso considerar que os mesmos fatos alimentares podem ser apresentados como positivos e, portanto, atuar como emblemas, ou como negativos, e assim estigmatizar, em função do que se argumente. Uma prática cotidiana como a alimentação se inscreve em um marco de representações e significados, com a finalidade de estabelecer categorias entre os territórios, os agentes e os grupos sociais.

Nesse sentido, quando o prefeito proíbe o consumo do chocolate, tal ato não visa apenas o sentido físico, mas também de todos os predicados que o acompanham, especialmente àqueles ligados à imoralidade da protagonista. Aquele que se entregar aos prazeres do chocolate estará compactuando com as atitudes e pensamentos de Vianne, atuando de forma pecaminosa e transgressora frente à sociedade tradicional e religiosa representada no filme. Porém, o princípio da incorporação também funciona de maneira inversa, não só transferindo suas características simbólicas ao comedor, mas também o incorporando a um sistema culinário e ao grupo que o pratica (FISCHLER, 1988). As taxonomias dos sistemas alimentares visam incluir (ou excluir) indivíduos em um determinado grupo ao situá-lo perante os universos simbólicos e culturais da realidade sensível, criando uma

ponte que liga a identidade individual à geral, o microcosmo ao macrocosmo, evidenciando que “sistemas culinários desempenham um papel em dar um significado ao homem e ao universo” (FISCHLER, 1988, p. 279, tradução nossa⁶⁵).

Quando os habitantes incorporam os elementos suprassensíveis do chocolate, e, por conseguinte, algumas particularidades identitárias atribuídas à Vianne, eles também passam a participar do seu sistema alimentar, adotando práticas de preparo e consumo que antes eram particulares a ela. A incorporação e aceitação de sua identidade culinária pelos habitantes da vila ficam claras em duas cenas: naquela em que Vianne divide à mesa com os convidados do aniversário de Armand e todos saboreiam a comida juntos, já que “a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo” (MONTANARI, 2013, p. 159); e ao final do filme, quando a protagonista está de mudança para outra cidade, mas é surpreendida ao encontrar em sua cozinha aqueles que a recriminaram e segregaram preparando chocolates, um símbolo de que o seu processo de aceitação e integração àquela comunidade se mostrou efetivo.

Dessa forma, como a identidade de um grupo está fortemente ligada aos seus costumes e práticas alimentares, a inserção do chocolate no cotidiano social através de novas percepções culinárias através de Vianne altera a dinâmica de pertencimento ao incluir novos ingredientes, modos de preparo e consumo em uma sociedade guiada pela pelos costumes religiosos calcados na tradição. Como colocado por Poulain (2006), a mudança significativa de hábitos e crenças alimentares de um povo indica a transformação profunda de outros componentes sociais, concretizadas no caso de *Chocolate* (2000) pelo contato com o estranho e pela troca de costumes culinários com este.

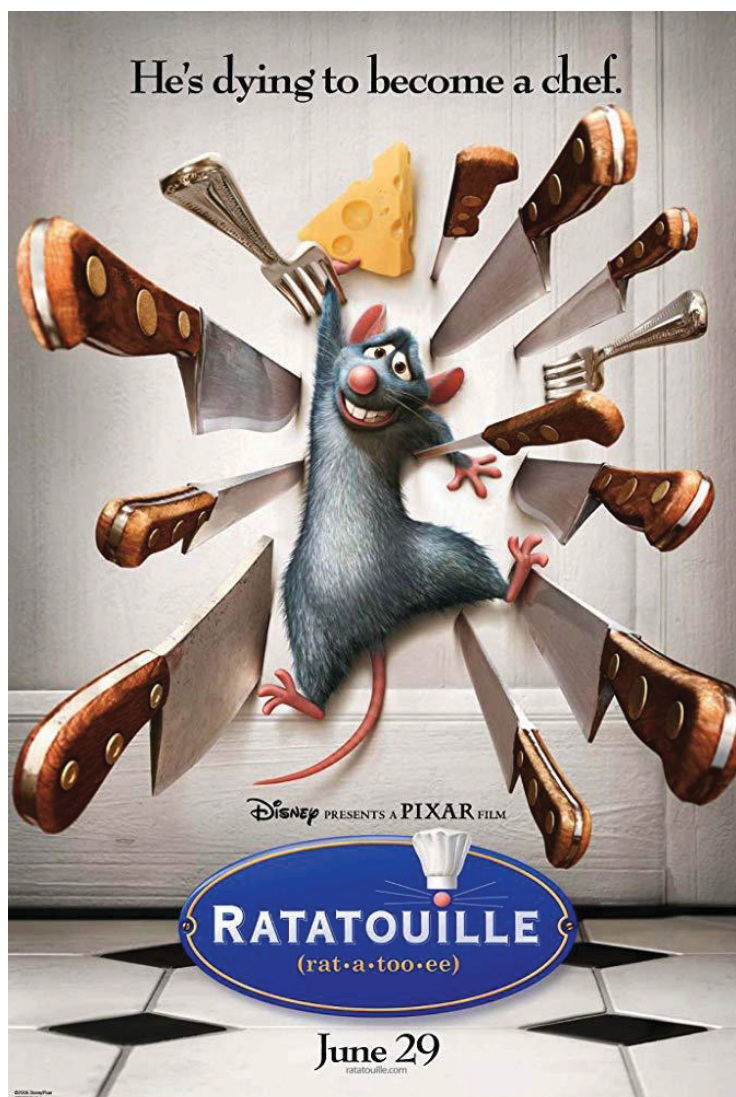
⁶⁵ Do original, “culinary systems play a part in giving a meaning to man and the universe”.

5 GOSTO, CIVILIDADE E COZINHA

Nesse capítulo exploramos o filme *Ratatouille*, tanto suas condições de produção, enredo e particularidades do gênero de animação, quanto a discussão contida na obra sobre questões de civilidade e gosto ligadas ao âmbito alimentar. Também investigamos a composição arquetípica do filme, averiguando a presença dos arquétipos propostos por Canevacci (1984) no longa-metragem.

5.1 RATATOUILLE

Ratatouille é um filme americano de animação dos gêneros aventura e comédia lançado em 2007, produzido pelo estúdio Pixar sob a direção de Brad Bird, indicado a cinco Óscares, ganhador de melhor animação; e também ganhador do *Golden Globe* de melhor animação. Sua nota é de 8.0 no IMDb e tem 87% de aprovação de audiência no Rotten Tomatoes. A ideia do roteiro original é de Jan Pinkava, com Brad Bird assumindo posteriormente e fazendo alterações no enredo. Por ter como cenário Paris, o diretor e membros da equipe passaram alguns dias na Cidade Luz para entender seu funcionamento, tirar inspirações de sua geografia e estudar a culinária francesa, aliados a chefs profissionais que serviram como consultores.

FIGURA 10 - O PÔSTER DO FILME *RATATOUILLE*

Fonte: retirado do site IMDB⁶⁶.

Uma ocorrência do filme *Ratatouille* na pesquisa⁶⁷ do estado da arte é relevante para a presente pesquisa. *A Gastronomia e a Comunicação: análise do discurso gastronomia a partir do chef Jamie Oliver e do filme Ratatouille* (BETTIOL,

⁶⁶ Disponível em <https://imdb.to/2KVedeY>.

⁶⁷ As pesquisas foram feitas em novembro de 2018 no Catálogo de Teses e Dissertações da Capes, na Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD), na Scientific Electronic Library Online (SciELO), e nos Anais do Intercom (dentro do Grupo de Pesquisa de Cinema pertencente a Divisão Temática de Comunicação Audiovisual), e os trabalhos deviam ter alguma relevância à presente pesquisa e terem sido produzidos 2008 a 2018. Por fim, o Google Acadêmico foi utilizado como ferramenta auxiliar para conferir se nenhum trabalho dentro dos temas procurados havia sido deixado de fora.

2010), combina conceitos da Ordem do Discurso proposta por Foucault (1996) com explicações sobre a visão gastronômica projetada pelos objetos estudados em uma análise focada em como a gastronomia adquire significado a partir dos processos comunicativos existentes entre mídia e sociedade.

Por *Ratatouille* ser um filme de animação, é importante fazer algumas considerações sobre o formato e como ele se difere do cinema *live action*. Apesar do pensamento popular que as animações são voltadas apenas para o público infantil, diversas produções nesse formato podem ser percebidas através da perspectiva de *double coding*, que propõe ser possível fazer duas leituras do produto midiático. A ideia proposta por Charles Jenks de *double coding*, utilizada por Eco (2003), se relaciona ao universo arquitetônico e como ele dialoga de duas formas distintas: “o edifício ou obra de arte pós-moderna dirigem-se simultaneamente a um público minoritário de elite, usando códigos ‘altos’, e a um público de massa, usando códigos ‘populares’” (JENKS apud ECO, 2003, p. 200).

Assim também agem os filmes de animação⁶⁸, que utilizam o *double coding* para atrair tanto o público infantil quanto o adulto, estando as diferenças de interpretação ancoradas na bagagem cultural que cada um carrega, o que influencia diretamente na percepção e no entendimento do filme. Muitas animações trabalham com dificuldades relacionadas ao cotidiano adulto e com críticas à sociedade contemporânea⁶⁹, referências que podem não ser percebidas por crianças em primeiro plano. Enquanto esta pode ser agradada pelo enredo, pela movimentação das formas desenhadas e pela magia da antropomorfização, o adulto, que reconhece igualmente todos esses pontos, também tem aptidão para identificar certas piadas, insinuações e intertextualidades que requerem conhecimento prévio ainda não presente na criança. O *double coding* possibilita que um texto esteja permeado por diversas interseções, que serão reconhecidas e assimiladas a depender do universo simbólico daquele que o decifra.

⁶⁸ Consideramos que não apenas os filmes de animação fazem uso do *double coding*, mas também diversos formatos e gêneros cinematográficos. Aqui apontamos tal técnica como presente na animação justamente pela crença popular de que tais filmes são voltados apenas para o público infantil, enquanto diversos subtextos e referências em tais obras são captados somente por adultos.

⁶⁹ Exemplos de filmes de animação que podem ser considerados voltados para adultos por trabalharem temáticas maduras são *Perfect Blue* (Pāfekuto Burū), de 1997; *Grave of the Fireflies* (Hotaru no Haka), de 1988; *American Dad*, de 2005; *BoJack Horseman*, de 2014; e *Sausage Party*, de 2016.

Uma das principais diferenças entre o filme *live action* e o de animação que vale ser mencionada e explorada nesse trabalho é quanto ao hiper-realismo e as possibilidades diegéticas e expressivas da animação. Com o avanço tecnológico, a elaboração mecânica e visual amplia as barreiras narrativas, possibilitando a execução da animação de forma hiperealista, que delimita contornos e horizontes além daqueles traçados pelo cinema preso na imagem de base fotográfica. Como colocado por Lucena Júnior (2012), o ator do cinema *live action* encontra limitações nas expressões de emoções, ressaltando que certas manifestações emotivas e líricas estão fora das possibilidades de simulação por parte do ator humano. No filme de animação, tal obstáculo é contornado pelo animador, que observa a realidade e transmite a emoção desejada ao desenho, com infinitas possibilidades de alteração até alcançar a reação pretendida. O controle criativo e circunstancial passa a ser quase infinito no cinema de animação, já que o personagem não simula ou interpreta a emoção, mas sim a reproduz por meio da manipulação digital e gráfica.

Utilizando técnicas de desenho e, em tempos mais recentes, aliados as possibilidades do CGI⁷⁰, a animação é um formato que permite uma extensão da criatividade do diretor e se encontra em posição avantajada frente ao cinema *live action*, já que consegue

inaugurar fronteiras expressivas completamente inovadoras no campo da estética cinematográfica, com um repertório visual que não seja tão simples como o de antes da tecnologia digital, nem tampouco uma mera cópia do mundo natural proporcionada pelos recursos informáticos de simulação plástica e mecânica. (LUCENA JÚNIOR, 2012, p. 2).

Apesar das diferenças técnicas na produção e nas possibilidades de como a história pode ser mostrada, o filme de animação compartilha elementos narrativos em comum com o cinema *live action*. A linearidade da história, o uso de alegorias e paralelismos, a divisão do produto em apresentação, complicação, clímax e desfecho e o emprego de fórmulas diegéticas consolidadas, como a Jornada do Herói, são recursos também empregados no cinema de animação e estão presentes em *Ratatouille*. Como a proposta deste trabalho é analisar a evolução da narrativa em detrimento dos códigos especializados do cinema (METZ, 1977), as disparidades

⁷⁰ *Computer-Generated Imagery*, ou imagens geradas por computador, são imagens não gravadas por uma câmera, mas sim construídas diretamente no computador.

técnicas entre os dois formatos, apesar de relevantes para compreender como cada um se apresenta em sua totalidade, aqui são pouco proveitosos, como traduzido por Lucena Júnior (2002, p. 119): “a tecnologia que está por trás passa a não ter a menor importância. Vale a emoção, o significado, a experiência da fantasia”. A narrativa presente em *Ratatouille* é passível de ser analisada com a metodologia aqui proposta, já que é possível identificar nos filmes os arquétipos propostos por Canevacci (1984), e executar os passos propostos por Vanoye e Goliot-Lété (2002) em sua análise fílmica.

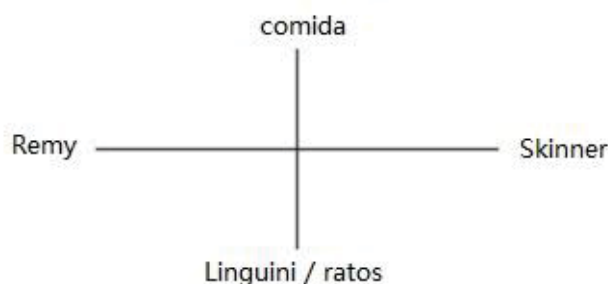
Em *Ratatouille*, somos apresentados ao rato Rémy (Patton Oswalt), possuidor de um olfato e paladar apurados, amante da culinária e principalmente dos livros do chef Auguste Gusteau (Brad Garrett). Numa incursão para ler um dos livros do autor, pertencente à dona da casa onde Rémy e sua família vivem, a colônia dos ratos é descoberta por ela, o que coloca todo o grupo em risco. Tendo de deixar a casa às pressas, Rémy se perde do grupo e acidentalmente acaba em Paris, à porta do restaurante de seu ídolo Gusteau. Este, já falecido, aparece como um espírito para auxiliar o rato, e diz que seu restaurante agora é comandado por Skinner (Ian Holm), um chef ambicioso que deseja transformar o local em uma rede de *fast-food*. No restaurante de Gusteau, Rémy conhece o jovem Alfredo Linguini (Lou Romano), um aprendiz de cozinheiro desastrado que não possui muitos conhecimentos sobre gastronomia, e ajuda o rapaz a temperar uma sopa. Rémy sempre se recusou a comer restos e tem um faro e gosto muito apurados, temperando de forma deliciosa o prato, que acaba sendo servida a um dos clientes.

Skinner, ao ver o rato, pede ao aprendiz para matá-lo, mas uma amizade acaba por se desenvolver entre Linguini e Rémy. Se comunicando através de sinais e gestos, o rato ensina o amigo a cozinhar, permanecendo embaixo de seu chapéu e controlando e guiando Linguini como um fantoche em seus movimentos culinários. Colette (Janeane Garofalo), uma cozinheira durona que também trabalha no restaurante, é obrigada pelo novo dono do restaurante a ajudar Linguini na cozinha, e logo uma paixão se desenvolve entre os dois. Descobrimos em seguida que Skinner deseja vender comidas congeladas e industrializadas, algo que Gusteau nunca aprovaria se estivesse vivo, e o ganancioso chef desconfia que o aprendiz tenha ajuda de um rato em suas criações. Rémy e Linguini constatarem que o último é na verdade filho de Gusteau e herdeiro do restaurante, despedindo Skinner e vendo a popularidade do restaurante crescer enquanto o romance se concretiza entre

Colette e Linguini. O crítico gastronômico Anton Ego (Peter O'Toole), cuja crítica negativa do restaurante foi uma das causas da morte de Gusteau, avisa que fará uma nova avaliação do local. Linguini e Rémy discutem e se separam, com o último liderando toda sua colônia em um saque à dispensa do restaurante, porém sendo descobertos pelo cozinheiro. Numa tentativa de escape, Rémy é capturado por Skinner, que deseja obrigar o rato a confeccionar uma linha de alimentos congelados, mas logo é solto por seus companheiros.

Enquanto isso, Ego está no restaurante, e sem Rémy, Linguini se vê obrigado a contar ao resto dos funcionários a verdade, que abandonam o emprego, inclusive Colette. Determinado a salvar o restaurante, o rato então decide ajudar Linguini e conta com a ajuda de toda sua colônia, os quais cozinham enquanto o chef serve as mesmas. A Ego é servido então uma variação do *ratatouille*, que remete ao crítico à sua infância e o transporta para quando sua mãe fazia o prato. Skinner e o inspetor da vigilância sanitária são impedidos pelos ratos de denunciarem que o verdadeiro cozinheiro é um roedor, o qual é apresentado a Ego quando este pede para conhecer o chef que preparou a sua refeição. O crítico escreve uma avaliação nomeando Rémy o melhor chef da França, porém o restaurante é obrigado a fechar devido à presença dos animais, o que contraria as leis da vigilância sanitária. Ego perde seu emprego devido a sua crítica e resolve investir então em um pequeno bistrô chamado *La Ratatouille*, administrado por Rémy, Linguini e Colette.

Quando observado sob a luz da quaternidade mítica, *Pater*, que simboliza a origem de tudo, o poder, o elemento inicial da narrativa, encontra em *Ratatouille* a comida como sua representante. Remy fica no papel de *Filius*, enquanto *Diabolus* é representado por Skinner e Linguini e os ratos amigos do protagonista tomam o papel de *Spiritus*. A cruz quaternária do filme assim se apresenta:

FIGURA 11 - A QUATERNIDADE MÍTICA NO FILME *RATATOUILLE*

Fonte: elaborado pelo autor (2019)

Rémy, o rato protagonista da história, tem um senso apurado de gosto e aromas, e a comida é o componente que inicia toda a história, já que é através dela e por ela que Rémy e Linguini passarão pela Jornada do Herói. Pensando nos elementos iniciais da alimentação do indivíduo que dão o pontapé na narrativa gastronômica do sujeito, entendemos que as percepções do alimento são construídas durante a infância, quando são formados os gostos, preferências e memórias gustativas que acompanharão o indivíduo durante toda a vida como guia e base da rotina alimentar. Nesse sentido, em *Ratatouille*, Rémy representa um educador do gosto, que procura instruir noções de civilidade alimentar à sua colônia e construir o gosto coletivo através de elementos de etiqueta e da gastronomia francesa. Através da exploração dos sabores por Rémy e de sua inserção no universo gastronômico propriamente dito, procuramos analisar componentes que permitam evidenciar como as questões do gosto e da gastronomia estruturam a sociedade civilizada e são fundamentos imprescindíveis dos aspectos sociais da comida.

5.2 PROVANDO O RATATOUILLE

Abrimos esse subcapítulo com uma consideração acerca da escolha da espécie animal para personagem principal do filme *Ratatouille*, um rato. Apesar de serem mal vistos durante grande parte da história humana devido estarem relacionados a ambientes sujos e contaminados e transmissão de doenças, como

peste bubônica, os ratos se tornaram extremamente populares na ficção⁷¹. Lucena Júnior (2012) coloca que na década de 1920 os filmes de animação passaram a incluir animais como personagens principais, uma vez que eles “ofereciam uma liberdade de invenção e fantasia como vista nas fábulas que satirizavam as fraquezas humanas, com a vantagem da empatia que proporcionava identificação universal aos espectadores” (LUCENA JÚNIOR, 2012, p. 378). Em 1928, foi criado por Walt Disney aquele que se tornaria um dos mais famosos ratos na mídia, Mickey Mouse.

Assim como outros roedores da ficção, Mickey (e Rémy, no nosso caso) recebe características antropomorfizadas: anda sobre duas patas, vive em sociedade, sabe falar e possui sentimentos e comportamentos humanos. Segundo Edelman (2005, p. 133, tradução nossa⁷²), determinados atributos dos ratos se mostram atraentes aos espectadores ocidentais: “pequeno e peludo, e tem uma dieta semelhante à humana e existe em uma sociedade, cuidando bem de sua prole. É inteligente e brincalhão e se liga facilmente aos seres humanos”. Seguindo tal linha de pensamento, fatores biológicos podem contribuir para a inversão da lógica do rato como um animal sujo para um personagem simpático e passível de identificação. Brandes e Anderson (2011) ressaltam o papel dos ratos de laboratório em pesquisas em prol da saúde dos indivíduos, justamente devido as suas similaridades com a constituição biológica humana. Além da estrutura cerebral de ambos os animais ser semelhante, especialmente quanto à conectividade das células (CHIBA, 2015), os ratos também têm seus sentidos olfativos e gustativos desenvolvidos (CHOE, 2019) e apenas 300 genes, de um total de 30 mil, os diferenciam da espécie humana (VARELLA, 2011).

Apesar de todas as características em comum com os humanos, tanto biológicas quanto sociais, o espectador de *Ratatouille* pode não conhecer as similaridades entre as duas espécies, por isso o filme precisa encontrar modos de aproximar o animal do humano. Diversos comportamentos e procedimentos visam

⁷¹ Diversos exemplos, além de Mickey Mouse e Rémy, podem ser encontrados em diferentes mídias: na literatura, temos Stuart Little (*Stuart Little*), Ripchip (*As Crônicas de Nárnia*), Templeton (*A Teia de Charlotte*); no cinema Bianca e Bernardo (*Bernardo e Bianca*), Pip (*Encantada*), Roddy e Rita (*Por Água Abaixo*), Sr. Jingles (*A Espera de um Milagre*); na televisão Tito e JP (*Rua Sésamo*), Rizzo (*Os Muppets*), Jerry (*Tom & Jerry*), Pink e Cérebro (*O Pink e o Cérebro*) e Ligeirinho (*O Show dos Looney Tunes*).

⁷² Do original, “small and furry, and it has a human-like diet and exists in a society, taking good care of its offspring. It is intelligent and playful and bonds easily to humans”.

tal comparação: Rémy demonstra uma ampla gama de emoções humanas, como simpatia, medo, raiva e insegurança; possui talento para cozinhar, uma característica pertencente apenas aos humanos; é um rato que, diferentemente dos outros de sua espécie, sabe ler; e, sobretudo, tem paladar e olfato altamente desenvolvidos (*“tenho um sentido de cheiro e dos sabores altamente desenvolvido”*), exemplificado logo no início do longa quando ele consegue adivinhar os ingredientes de um bolo apenas pelo cheiro deste.

Apesar de ser aconselhado a odiar os humanos, o desejo de ser igual a eles, especialmente no âmbito da alimentação, move Rémy durante a história, já que estes *“não apenas sobrevivem, eles descobrem, eles criam. Olhe o que eles fazem com a comida”*. Esse é um dos aspectos mais marcantes de Rémy e o ponto principal do enredo. Com efeito, é feita uma aproximação entre Rémy e os humanos, numa tentativa de tornar o personagem quase um deles. No filme, não é necessário “ser” humano para agir como um, basta “parecer”, como corroborado pela fala de Linguini: *“você sabe cozinhar. E eu sei como... parecer humano. Só temos que pensar em um sistema. Para que eu faça o que você quer, de uma maneira que não pareça... que estou sendo controlado por um minúsculo chef rato”*.

Em uma das cenas, é mostrado como Rémy percebe os gostos e os cheiros e, devido a essa aproximação feita entre rato e humano, podemos aqui compreender que, para o filme, os modos de percepção gustativa e olfativa são semelhantes entre as duas espécies. Com efeito, para perceber como o gosto também tange o aspecto cultural, buscamos entender brevemente como ocorre a percepção gustativa no âmbito biológico, buscando amparo em uma sequência que retrata a percepção de sabores por parte de Rémy.

Conceituar sabor se constitui uma tarefa complicada, especialmente porque ele se apresenta como resultado de uma percepção multimodal de estímulos, como colocado por Small (2012, p. 541, tradução nossa⁷³), o definindo como “a percepção unitária que resulta da integração de somatossensibilidade oral, gustação, olfação retronasal e possivelmente cheiros de audição e orthonasais, que ocorrem durante a ingestão de alimentos e bebidas”. A hipótese de um mapa de sabores localizado na língua foi a teoria aceita sobre a percepção dos sabores durante muito tempo, com

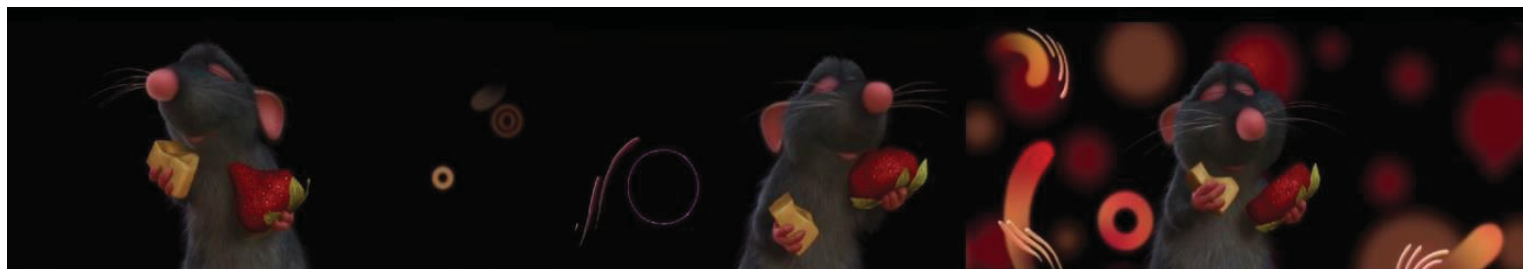
⁷³ Do original, “flavor is defined as the unitary percept that results from the integration of oral somatosensation, gustation, retronasal olfaction and possibly audition and orthonasal smells, which occur during eating and drinking and are localized to the mouth”.

tal crença se baseando na ideia de uma setorização do órgão, que perceberia o sabor doce na frente, o amargo no fundo e salgado e azedo nas laterais. Porém, o argumento aceito na atualidade é de que as papilas gustativas estão espalhadas aleatoriamente pela boca e que a percepção dos sabores⁷⁴, que agora são cinco incluindo o umami (ácido glutâmico) (MINAMI, 2006), ocorre em toda a região bucal (FABER, 2006).

Em uma animação didática, *Ratatouille* apresenta a percepção dos sabores dos alimentos pelo paladar humano, tanto quando provados em si quanto quando misturados. O protagonista pega um pedaço de queijo e um morango, fechando os olhos. Ao morder o primeiro, o cenário ao seu redor escurece e algumas luzes amarelas em formatos redondos percorrem fracamente o lado direito da tela, ao passo que, ao morder o morango, suaves luzes em tons avermelhados que seguem linhas onduladas dançam do lado esquerdo. Ao morder os dois ao mesmo tempo, ocorre uma explosão de luzes vermelha-amareladas que percorrem a tela inteira, tanto à frente quanto atrás de Rémy, em uma paleta de cores representando uma combinação assertiva de sabores. Aliado a isso, seguem as frases ditas pelo protagonista que corroboram as sensações por ele experimentadas: “*O Gusteau tinha razão. Sim, incrível. Cada paladar era completamente único. Mas junta-se um paladar com outro e algo novo é criado*”.

⁷⁴ Apesar de encontrarmos ocorrências durante a pesquisa que afirmam existir diferença entre as nomenclaturas gosto e sabor, não encontramos nenhuma literatura científica em português que ateste tal diferença. Foram encontrados apenas artigos em sites de conhecimentos gerais que afirmam que gosto é a percepção básica do alimento, enquanto sabor é a combinação de tais elementos guiado pelo sistema olfativo. Já na língua inglesa parece haver uma diferenciação entre *taste* (gosto) e *flavour* (sabor), porém, como colocado por Palazzo *et al.* (2019, p. 4), “os termos em português referentes aos aspectos sensoriais (sabor, gosto e paladar) ainda não sofreram mudanças na linguagem culta e coloquial, geradas pelas descobertas científicas recentes. Nem mesmo na ciência há precisão nos usos desses termos, o que limita a possibilidade de se estabelecer a correspondência entre estes e os termos em inglês aqui discutidos”. Frente a isso, aqui optamos pela correspondência entre os vocábulos gosto e sabor.

FIGURA 12 - RÉMY PROVANDO OS DIFERENTES SABORES



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Já em outra cena, temos Rémy ensinando seu irmão a como degustar um alimento a fim de sentir toda sua complexidade e pluralidade de sabores:

[Rémy chega com uma bandeja com alguns alimentos e pega Emile comendo lixo]

Rémy:

- Não, não, não! Cuspa isso agora mesmo!

[Emile cospe o que tinha na boca]

Rémy:

- Tenho de te ensinar sobre comida. Feche os olhos. Agora dê uma dentada no... [Emile come um pedaço de queijo inteiro] Não, não, não. Não engula de uma vez.

Emile:

- Muito tarde.

Rémy:

- Toma [entregando um pedaço do queijo à Emile] Mastigue devagar. Pense apenas no sabor.

[Emile mastiga devagar e de olhos fechados, enquanto uma pequena e fraca luz amarela pisca do seu lado esquerdo]

Rémy:

- Percebe?

Emile:

- Não muito.

Rémy:

- Cremoso, agridoce, um toque de castanha. Você consegue perceber?

Emile:

- Eu consigo perceber loucura⁷⁵.

Rémy:

- Feche os olhos, agora prove isso. [Rémy entrega algo semelhante a uma uva] Completamente diferente, certo? Doce, estaladiço, um ligeiro gosto forte de amargo no final.

[Uma espiral e formas arredondadas de cores roxas dançam do lado direito de Emile]

Emile:

- Certo.

Rémy:

- Agora experiente comê-los juntos.

[Emile coloca o queijo e a uva na boca]

Emile:

- Acho que estou a sentir alguma coisa. Talvez seja o gosto de castanha.

Rémy:

- Percebe?

[Uma combinação de luzes e espirais dançam ao lado de Emile, porém ainda fracamente]

Emile:

- Pode ser o gosto forte amargo.

Rémy:

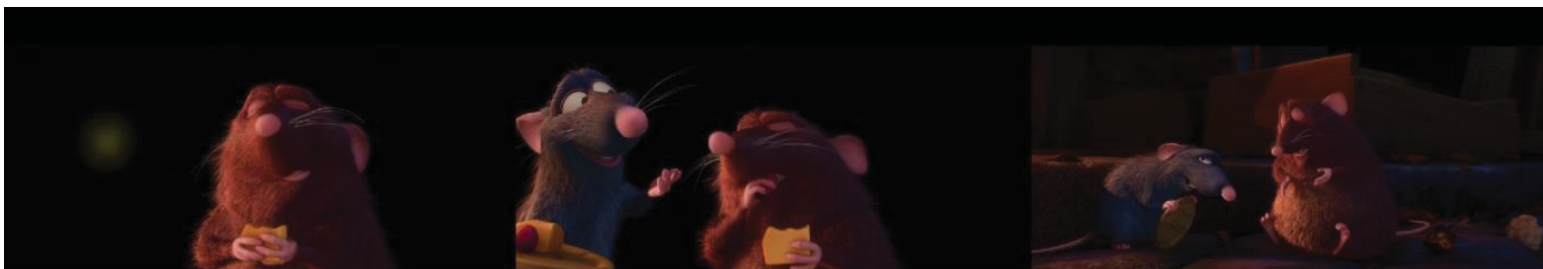
- Isso mesmo. Agora, imagine que todos os grandes paladares do mundo podem ser combinados em combinações infinitas. Sabores que ainda ninguém experimentou, descobertas a serem feitas.

Emile:

- Eu acho... Você me deixou confuso de novo. [As luzes e as espirais murcham e desaparecem da tela] Mas isso foi interessante, o lixo mais interessante que já comi...

⁷⁵ Aqui ocorre um trocadilho na língua inglesa que, quando traduzido, não apresenta o mesmo sentido em português. Rémy pergunta se Emile sente um toque de *nuttness*, que pode significar tanto um sabor que remete à castanhas (*nuts*), quanto à loucura ou insanidade. Quando o protagonista pergunta se ele sente um toque de *nuttness*, ele se refere se Emile sente um gosto de castanhas. Porém, quando este responde que sente *nuttness*, ele quer dizer que o irmão está ficando louco por sentir toda aquela complexidade de sabores.

FIGURA 13 - EMILE TENTANDO DISTINGUIR OS SABORES



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Apesar do debate sobre quantas modalidades sensoriais devem ser incluídas na percepção do sabor, a pluralidade de sentidos envolvidos em tal ação ocorre devido as diferentes atividades neurais que respondem a diferentes receptores sensoriais (SMALL, 2012). Brillat-Savarin, em 1825, já teorizava sobre a associação olfativa na percepção dos sabores: “da minha parte, estou não apenas convencido de que, sem a participação do olfato, não há degustação completa, como também sou tentando a supor que o olfato e o gosto formam um único sentido do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 46), o que veio a ser confirmado posteriormente em testes científicos.

Com efeito, a combinação dos sistemas gustativo e olfativo como guia na percepção gustativa é defendida por diversos autores (SMALL; PRESCOTT, 2005; AUVRAY; SPENCE, 2008), como colocado por Smalls (2012), a qual relata que, apesar de o cheiro ser captado por receptores localizados no epitélio olfatório, dentro da cavidade nasal e afastado dos receptores presentes na boca, ainda assim é ele quem provoca o sinal definidor do sabor. Isso ocorre porque “os voláteis que surgem dos alimentos entram na cavidade nasal e se ligam aos receptores olfativos e são encaminhados à boca.” (SMALL, 2012, p. 541, tradução nossa⁷⁶). Por isso que, quando estamos gripados e com o nariz entupido, ou quando tapamos o nariz, não sentimos o gosto dos alimentos (AUVRAY; SPENCE, 2008). Os autores colocam que, quando pedidos para descrever determinados cheiros, participantes de pesquisas utilizam termos oriundos da percepção gustativa, como doce ou azedo, embora o nariz não possua receptores capazes de captar tais sensações.

⁷⁶ Do original, “this is achieved because the volatiles that arise from foods enter the nasal cavity, bind to olfactory receptors and are then referred to the mouth”.

Alguns teóricos defendem que a percepção do paladar, por envolver múltiplos sentidos e as diferentes propriedades organolépticas dos alimentos, seria uma forma de sinestesia, na qual um “estímulo em uma modalidade sensorial provoca de maneira confiável um estímulo correspondente consistente em outra modalidade” (SMALL; PRESCOTT, 2005, p. 348, tradução nossa⁷⁷). Entretanto, outros alegam que a experiência gustativa não é sinestésica, sendo apenas a unificação das “qualidades de paladar e olfato em uma única percepção unificada pelo ato de comer” (AUVRAY; SPENCE, 2008, 1019, tradução nossa⁷⁸). Em nossa compreensão, independentemente de ser uma experiência sinestésica ou não, a percepção gustativa envolve uma gama de características físico-químicas (presentes no alimento e no contexto alimentar) que extravasam o âmbito gustativo e olfatório, como visto em *Ratatouille* na cena em que Colette explica a Linguini como reconhecer se um pão é bom, que reflete a multiplicidade de sentidos envolvidos em tal assimilação:

Colette:

- Como pode dizer o quanto um pão é bom sem prová-lo? Não o cheiro, não a aparência, mas o som da casca. Ouça!

[Colette aperta levemente o pão em seus dedos, ouvindo seu estalar, juntamente de Linguini e Rémy]

Colette:

- Essa sinfonia de estalidos. Só ótimos pães soam assim.

FIGURA 14 - COLETTE, LINGUINI E RÉMY ESCUTAM O ESTALAR DO PÃO



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

⁷⁷ Do original, “in which a stimulus in one sensory modality reliably elicits a consistent corresponding stimulus in another modality”.

⁷⁸ Do original, “the qualities of taste and smell into a single percept unified by the act of eating”.

O chef Gusteau também aponta para a multiplicidade que rege a percepção das propriedades organolépticas dos alimentos, “*a boa comida é como uma música que podemos saborear, uma cor que podemos cheirar*”, o que vai ao encontro da tese de Auvray e Spence (2008, p. 1027, tradução nossa⁷⁹):

propomos que a percepção do sabor deve ser usada como um termo para descrever as combinações de paladar, olfato, sistema trigêmeo e tato, às quais adicionamos pistas visuais e auditivas, que também influenciam nossa percepção ao provar comida. De acordo com essa visão, o ato de comer permite que as diferentes qualidades de um objeto sejam combinadas em uma percepção completa. De acordo com essa visão, o sabor não é definido como uma modalidade sensorial separada, mas como uma modalidade perceptiva que é unificada pelo ato de comer.

Por mais que existam variações nos modos de percepção de sabores entre os indivíduos, o mecanismo orgânico não sofre profundas variações, uma vez que os sujeitos compartilham as mesmas composições e estruturas físico-químicas. Porém, diversos outros agentes externos ao fator biológico humano interferem na experiência sensorial e na construção do gosto e do vocabulário alimentar dos sujeitos. As preferências e aversões em relação aos alimentos variam entre as culturas e dentro das mesmas, com cada indivíduo elegendo o que é ou não comestível para si e seus gostos, com variantes de

caráter biológico e psicológico. É o caso das experiências sensoriais proporcionadas pelos alimentos (sabor, aspecto, aroma, cor, textura), que respondem a demandas tanto por determinados nutrientes quanto por determinadas sensações, entre muitas outras possibilidades. Outros fazem referência a determinantes de caráter contextual (ecológico, econômico, político ou ideológico), como a disponibilidade de recursos necessários, tecnológicos ou monetários, suficientes para adquirir determinados produtos ou para cozinhá-los de determinada maneira. (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 148).

O aprendizado alimentar do indivíduo não é firmado apenas na experiência através da técnica de tentativa e erro, mas também construído com base nas práticas compartilhadas pela sociedade. A experiência fundamentada no passado

⁷⁹ Do original, “we propose that flavor perception should be used as a term to describe the combinations of taste, smell, the trigeminal system, and touch, to which we add visual and auditory cues, that also influence our perception when tasting food. According to this view, the act of eating allows the different qualities of an object to be combined into a whole percept. According to this view, flavor is not defined as a separate sensory modality but as a perceptual modality that is unified by the act of eating”.

reduz os riscos ligados à escolha dos alimentos, e o conhecimento de que ingredientes usar, das técnicas, da mistura dos sabores, da sucessão de pratos e das estruturas de consumo são transmitidos sem que os indivíduos se deem conta, sendo interiorizados através do convívio e da aprendizagem social. É dominante entre os pesquisadores da área da alimentação o entendimento de que o gosto é um produto cultural, sendo que “o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração” (MONTANARI, 2013, p. 95).

Sendo um fenômeno variante tanto entre os povos quanto entre os indivíduos, o gosto sofre alterações no tempo e no espaço, se portando tanto como um sentimento compartilhado, incutido na cozinha nacional de cada povo e construído historicamente dentro da nação, quanto nas preferências de cada indivíduo conforme sua experiência alimentar se desenvolve na infância e no decorrer da vida. As estruturas do gosto, expressão cunhada por Jean-Loius Flandrin (MONTANARI, 2013), fazem parte do sistema cultural da sociedade e levam em conta tabus, aspectos históricos e até mesmo a disponibilidade de alimentos. A forma como o gosto é construído a partir de um aprendizado social se faz perceptível no consumo de certos alimentos, como colocam Contreras e Gracia (2015, p. 130):

se as escolhas alimentares estivessem baseadas exclusivamente em preferências individuais ou naturais por certos gostos, poucas pessoas fariam questão de consumir alimentos como o álcool, o café ou a cerveja, amarga ou irritante em suas primeiras degustações. O gosto por esses produtos é “adquirido”, e nós o adquirimos através da repetição que se estabelece socialmente, mais do que que biologicamente.

A configuração estabelecida entre as instituições sociais, como escola, família, religião e Estado, se traduz no meio social que atua como agente influenciador no padrão alimentar do indivíduo, especialmente na infância quando as definições do gosto ainda estão sendo construídas de forma mais ampla. A organização do gosto, tanto na concepção individual quanto na comunitária, é uma forma de expressar lugares de classe e distinções sociais que derivam de uma sociedade, como colocado na teoria do *habitus* proposta por Bourdieu (1983).

O *habitus*, percebido como “um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações”

(BOURDIEU, 1983, p. 65), é um dispositivo que promove a identificação social do indivíduo, aproximando processos conscientes e inconscientes que orientam escolhas dentro de uma estrutura objetiva e das condições sociais existentes. Nesse sentido, pensar o individual e subjetivo sob a ótica do *habitus* demanda entender que tais percepções se fundamentam no coletivo, ou seja, que as ações e as práticas dos indivíduos, motivadas por gostos, aspirações e preferências, são um resultado da manifestação do *habitus* em conjunto com as influências da conjuntura coletiva.

Na esfera da alimentação, os agentes sociais significam e ressignificam os alimentos e seu gosto pessoal através do pensamento, da escolha, da preferência, da rejeição e da incorporação conforme o campo em que estão inseridos, agindo de modos diversos frente aos distintos contextos guiados por princípios estruturais e estruturantes encadeadas durante a vida. Especialmente sobre as práticas alimentares, Bourdieu (2013, p. 76) as encara ligadas ao aprendizado da primeira infância e ao mundo maternal:

a marca mais forte e inalterável das aprendizagens primitivas, aquelas que sobrevivem mais tempo ao afastamento e desmoronamento do mundo de origem, mantendo de modo mais duradouro sua nostalgia: de fato, o mundo de origem é, antes de tudo, o *mundo materno*, dos gostos primordiais e dos alimentos originários.

Ao mesmo passo em que Giard (1997) crítica a defesa de Bourdieu de que as práticas alimentares fundamentadas no mundo maternal são tão imóveis quanto as outras, a historiadora também comenta que a fundamentação do gosto está ligada “ao jogo das atrações e das repulsas, fundado nos hábitos da infância, magnificados pela lembrança, ou tomados ao avesso pela vontade adulta de livrar-se deles” (GIARD, 1997, p. 249). A autora comenta sobre como no pensamento de Bourdieu a posição das classes e seus respectivos modos de ação são encarados obrigatoriamente como uma formulação de opções previamente preparadas e instituídas, sem espaço para a criatividade, com “nada de novo que realmente importa pode advir, nem o gosto pode ser ampliado por uma descoberta ocasional” (1997, p. 248). Desse modo, teoria de Bourdieu (1983) não contempla a possibilidade de adquirir novas práticas e costumes através do contato com culturas diversas nem a perspectiva do desejo de mudança por parte do indivíduo, mesmo

sem a alteração da classe social deste, excluindo uma possível vontade de “autoformação num determinado domínio estético”, examina Giard (1997, p. 248).

Aqui concordamos com a posição de Giard (1997), entendendo que as preferências alimentares são passíveis de sofrerem alterações no ciclo de vida do indivíduo, mas também se encontram conectadas por fios invisíveis que as ligam as memórias da infância, sejam elas boas ou ruins. O exemplo já tornado clássico apresentado por Proust em *Em Busca do Tempo Perdido*, quando o protagonista se vê transportado para sua infância em Combray ao degustar chá com madalenas quando adulto⁸⁰, partilha da mesma essência de quando Ego prova o *ratatouille* no filme por nós analisado.

Em ambos os casos, a percepção sensorial de um determinado elemento carrega consigo memórias de tempos idos, especialmente da infância, resgatando o valor simbólico do alimento ligado a momentos específicos preenchidos por referências nostálgicas que se manifestam no presente. As condições sociais do crítico de gastronomia adulto certamente são diferentes daquelas de quando criança, configurando um *habitus* diferente no qual um “prato de camponeses”, como Colette descreve o *ratatouille*, não encontra lugar. Entretanto, o sabor do prato evoca o cuidado de sua mãe na infância, sendo produto de uma cozinha afetiva que alimenta não apenas o biológico, mas também o emocional, proporcionando a Ego adulto uma redescoberta de gostos tipicamente relacionados a uma classe diferente daquela que ele pertence.

⁸⁰ Segue a passagem original: “Muitos anos fazia que, de Combray, tudo quanto não fosse o teatro e o drama do meu deitar não mais existia para mim, quando, por um dia de inverno, ao voltar para casa, vendo minha mãe que eu tinha frio, ofereceu-me chá, coisa que era contra meus hábitos. A princípio recusei, mas, não sei por que, terminei aceitando. Ela mandou buscar um desses bolinhos pequenos e cheios chamados madalenas e que parecem moldados na valva estriada de uma concha de são Tiago. Em breve, maquinalmente, acabrunhado com aquele triste dia e a perspectiva de mais um dia tão sombrio como o primeiro, levei aos lábios uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de madalena. Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou meu paladar, estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção de sua causa; [...] E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era o do pedaço de madalena que nos domingos de manhã em Combray (pois nos domingos eu não saía antes da hora da missa) minha tia Léonie me oferecia, depois de o ter mergulhado em seu chá da Índia ou de tília, quando ia cumprimentá-la em seu quarto”. (PROUST, 2006, p. 39/40).

FIGURA 15 - EGO É “TRANSPORTADO” PARA SUA INFÂNCIA AO SENTIR O SABOR DO RATATOUILLE



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Numa tentativa de perceber como as visões de Giard (1997) e Bourdieu (1983) se manifestam no objeto analisado, entendemos que em *Ratatouille* o campo social que guia as escolhas individuais parece ser compartilhado por todos os ratos pertencentes à colônia de Rémy, que aparentemente seguem os mesmos hábitos alimentares ao se nutrirem somente de lixo. Aqui, tomamos tanto o ponto de Giard (1997), analisando como a criatividade de Rémy funciona como agente de propulsão de mudança de práticas, quanto o de Bourdieu (1983), ao examinarmos como os modos de comer evoluem durante o filme de acordo com o nível de civilidade da colônia, como veremos à frente. O gosto individual ali parece ser ofuscado pela coletividade, guiado pelo que Django acha apropriado, ou seja, a escolha pela não obtenção de alimentos frescos diretamente da cozinha. Tal ação é rejeitada pelos perigos de uma incursão ao ambiente humano e pelo saber que os humanos desejam exterminar os ratos (como mostrado na cena em que Django leva Rémy para ver os roedores mortos e expostos em uma loja).

O *habitus* no quesito alimentar da colônia, determinado por experiências passadas e pelo costume, é modificado pelo desejo de Rémy de se desvencilhar do comportamento padrão e seguir seu anseio de criar e ingerir alimentos saborosos. Aqui, além de um fato biológico entrar em questão e permitir sua diferenciação (ter os sentidos olfativo e gustatório mais plenamente desenvolvidos do que o resto da colônia), o contato com outra cultura (a humana) aflora a criatividade de Rémy, fatores que funcionam como os primeiros passos na mudança das convenções alimentares do protagonista. Com efeito, a fuga, o contato com o fantasma de Gusteau e a chegada a Paris servem como meio de desenvolvimento para que seu gosto individual floresça e se consolide baseado em vivências humanas e que

extrapolam as práticas da antiga colônia. A mudança será tão categórica que acarretará na conversão coletiva do gosto do grupo de roedores, que, ao final do filme, é visto comendo pratos feitos em um restaurante dedicado aos ratos.

Acreditamos que a transformação das preferências alimentares da colônia se relaciona não apenas à mudança de ambiente (do interior para Paris) nem somente como uma forma de seguir o exemplo dado por Rémy, mas também devido à educação do gosto através de um processo de modificação de uma cultura bárbara em uma civilizada. Trataremos de tal tópico neste subcapítulo, porém antes, ainda discutindo sobre os aspectos do gosto coletivo, achamos importante dissertar acerca da construção do imaginário sobre o objeto central do filme, a gastronomia francesa.

Encarando *Ratatouille* como uma história de educação do gosto alimentar, passando do simples e trivial para o dito gourmet e civilizado, a locação escolhida para a construção do enredo não poderia ser outro que não o país símbolo do refinamento e da sofisticação culinária. Como visto no filme (*“embora cada país do mundo queira discordar desse fato, nós franceses sabemos a verdade. A melhor comida do mundo é feita na França. A melhor comida da França é feita em Paris. E a melhor comida de Paris, alguns dizem, é feita pelo chef Auguste Gusteau”*), a França é tida por muitos como o local símbolo da gastronomia, tanto que desde 2010 a UNESCO reconhece as “refeições gastronômicas dos franceses” como patrimônio imaterial da humanidade (BOUTAUD, CSERGO, 2011). Como capital do país, Paris é tida como o templo da gastronomia, justamente onde Rémy desemboca e tem uma chance de colocar em prática todos os conhecimentos obtidos através da leitura do livro de Gusteau e dos programas culinários vistos na TV.

Mennell (1987, p. 390, tradução nossa⁸¹) coloca que a tradição culinária francesa é reconhecida desde o século XVII, já que, durante o reinado de Louis XIV, “o início da culinária francesa moderna é visível nas técnicas mais refinadas, no uso menos exuberante de ingredientes e na maior variedade de pratos”. Clark (1975, p. 34, tradução nossa⁸²) também defende que as bases para a cozinha francesa tradicional, e, logo, para o surgimento da gastronomia, vem do renascimento francês, com a chegada de Catarina de Médice em 1535 da Itália trazendo consigo

⁸¹ Do original, “the beginnings of modern French cuisine are visible in the more refined techniques, the less exuberant use of ingredients, and the greater variety of dishes”.

⁸² Do original, “soon fresh fruits and vegetables, fresh meat replaced the hung meat, the long stewed vegetables and the strong spices characteristic of mediaeval cuisine”.

artistas de todas as áreas, inclusive cozinheiros: “logo frutas e vegetais frescos e carne fresca substituíram a carne pendurada, os legumes cozidos e as especiarias fortes, características da culinária medieval”.

Em tal período, os preparos começaram a dar destaque ao sabor característico de cada alimento (POULAIN, 2005), uma transformação dos pratos medievais que possuíam o gosto mascarado por molhos pesados e de sabor forte, em favor de uma cozinha “onde a combinação de ingredientes tornou-se uma arte governada por regras muito semelhantes às da harmonia musical ou equilíbrio pictórico” (POULAIN, 2005, p. 3, tradução nossa⁸³). A criação de novos modos de diferenciação social também contribuiu para o desenvolvimento e o aperfeiçoamento da gastronomia, já que, uma vez que a burguesia em ascensão copiava os comportamentos aristocráticos,

os membros copiados da nobreza então se apressaram em encomendar seus artistas, cozinheiros, fabricantes de roupas, perfumes e perucas para inventar novas práticas sociais projetadas para denotar sua diferença. Isso levou ao “processo civilizador” descrito por Elias. A moda no vestuário, a arte de fazer perfumes e a gastronomia, tornaram-se sistemas distintos, meios de afirmar diferenças sociais e de reconhecimento. (POULAIN, 2005, p. 157, tradução nossa⁸⁴).

Entretanto, foi após a Revolução Francesa que as técnicas e os preparos do tradicionalismo culinário francês seriam esquematizados e consolidados como uma verdadeira arte (CLARK, 1975). A Revolução alterou a dinâmica culinária do Antigo Regime, já que agora os cozinheiros saíam da esfera privada para atuar na vida pública, transformando o ato de cozinhar em profissão e arte. Os restaurantes se encontram no centro dessa transformação, tendo seu nome derivado de caldos à base de carne, propícios a revitalização física. Cabarés, cafés e hospedarias já serviam refeições antes da invenção do restaurante, como colocado por Clark (1975, p. 37, tradução nossa⁸⁵), mas tal estabelecimento foi o primeiro a focar e se

⁸³ Do original, “a cuisine where the combination of ingredients became an art governed by rules very similar to that of musical harmony or pictorial balance”.

⁸⁴ Do original, “the copied members of the nobility then hastened to commission their artists, cooks, clothing, perfume and wig makers to invent new social practices designed to denote their difference. This led to the “civilising process” described by Elias. Fashion in clothing, the art of perfume-making and gastronomy thus became distinctive systems, means of asserting social differences and of recognition”.

⁸⁵ Do original, “a more systematic presentation (menus) and, most important, undivided concentration on the meal as a harmonious entit”.

especializar na refeição com “uma apresentação mais sistemática (menus) e, o mais importante, uma concentração indivisa na refeição como uma entidade harmoniosa”, dando origem ao termo *à la carte*. Chefs como Côté, o qual criou e codificou receitas base da culinária clássica francesa, e Escoffier, responsável pela sistematização da cozinha em brigadas⁸⁶, foram fundamentais para a consolidação da gastronomia, tanto quanto escritores como Brillat-Savarin, que em 1825 escreveu o primeiro tratado sobre os prazeres da mesa.

Sendo um fenômeno urbano e especificamente parisiense, o restaurante combinava a tradição culinária da aristocracia com a sociedade aberta dos ideais burgueses, já que agora a “comida da realeza” está disponível para qualquer pessoa disposta a pagar por ela. Com efeito,

a comercialização da gastronomia pelos restaurantes abertos por chefs que agora se encontravam desempregados deu a um número maior de pessoas acesso à experiência de boa comida. Além de seu papel na diferenciação de classes sociais, o modelo gastronômico francês, que progrediu através da sociedade em um movimento de cima para baixo, ajudou a moldar a identidade francesa. (POULAIN, 2005, p. 157, tradução nossa⁸⁷).

A cozinha francesa é exaltada como superior continuamente em *Ratatouille*, e a construção diegética visa incorporar uma ligação entre Rémy e a cozinha civilizada, a qual encontra sua base na criação e na difusão da gastronomia francesa. Uma das cenas que permite a visualização da elevação da França em termos alimentares se concretiza no seguinte diálogo:

Skinner:

- Eu queria que você trabalhasse em alguma coisa para meu mais novo conceito de comida congelada. Cachorrinho empanado do Gusteau. São como cachorros-quentes comuns, só que menores. Do tamanho de uma mordida.

François:

- O que são cachorros-quentes⁸⁸?

Skinner:

⁸⁶ No sistema de brigadas, os cozinheiros são divididos por um sistema de hierarquia e cada um fica responsável por um dos elementos que compõem os pratos servidos.

⁸⁷ Do original, “commercialisation of gastronomy via the restaurants opened by chefs who now found themselves unemployed gave a greater number of people access to the experience of fine food. Apart from its role in differentiating the social classes, the French gastronomic model, which progressed through society in a top-down movement, helped to shape the French identity”.

⁸⁸ *Corn dogs*, do original.

- Salsichas baratas no palito, empanadas em uma massa e bem fritas. Você sabe... americano. Invente algo. Talvez Inovações Deliciosas de Empanados do Gusteau.

François

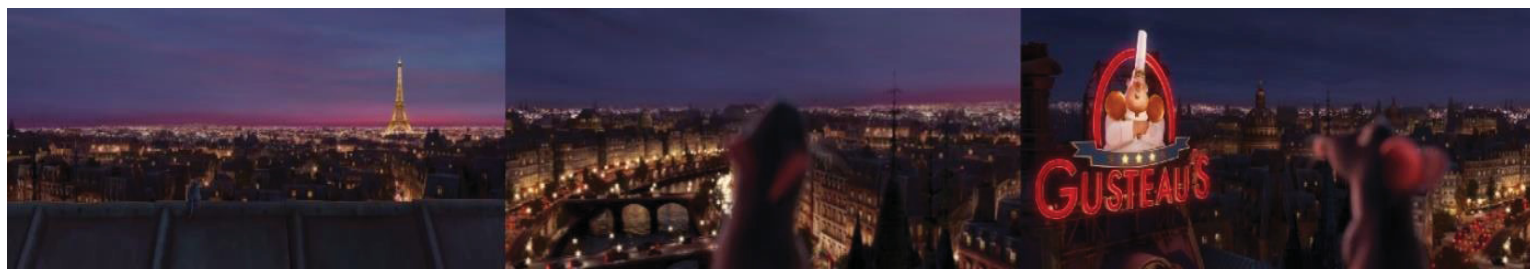
- Ou uma grande espiga de milho com maquiagem de cachorro.

Skinner:

- Sim, mas, por favor, com dignidade.

Skinner deseja lançar uma marca de comida congelada utilizando o nome do falecido chef e apresenta uma visão estereotipada da culinária americana, que utiliza ingredientes baratos e não tem o mesmo refinamento e cuidado pregado por Gusteau. Sob a luz de tais considerações sobre a gastronomia francesa, percebemos como *Ratatouille* é um filme que visa instruir seus espectadores através da evocação dos componentes de tal gênero culinário, além de orientar a percepção de civilidade gastronômica pela exaltação do gosto civilizado e da erradicação do gosto “bárbaro”. Apesar do estúdio produtor de *Ratatouille*, a Pixar, ser localizado na Califórnia, a escolha de ambientar um filme sobre gastronomia na França, especialmente em Paris, é assertiva. Além dos elementos evidentes que permitem que o espectador reconheça o local do filme (como a Torre Eiffel, no minuto 17:05 e os característicos prédios Paris no estilo arquitetônico Haussmann), o filme utiliza características e estereótipos para identificar a cultura francesa, especialmente no âmbito culinário.

FIGURA 16 - RÉMY DESCOBRE QUE ESTÁ EM PARIS E ENCONTRA O RESTAURANTE DE GUSTEAU



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Além do próprio nome do filme ser uma referência ao prato *ratatouille*, o personagem Auguste Gusteau pode ser comparado ao chef Bernard Loiseau, o qual cometeu suicídio após acreditar que seu restaurante perderia uma estrela Michelin⁸⁹. Similarmente, quando Rémy e Emile saem em busca de comida logo no início do filme, os alimentos encontrados são típicos da cozinha francesa: um cogumelo e o queijo Tomme des Chevray de Pay. Enfim, como colocado por Lair (2009, p. 127), os ingredientes e os pratos servidos no restaurante exaltam a cultura alimentar retratada:

temos a *potage du jour*⁹⁰ (feita com alho-poró, cogumelos, creme, ervas e especiarias), a *salade composée* (salada), *foie gras*, *filé mignon*, *brochet à la vapeur* (lúcio do norte cozido no vapor), *saumon* (salmão), *coquilles St Jacques* (vieiras do mar), *sole meunière* (linguado), *carré d'agneau* (lombo de carneiro), *soufflé*, *canard* (pato), *riz de veau* (tímo de vitela), *faisan* (faisão) e *ratatouille*. Alguém também está preparando *beurre blanc*⁹¹, um verdadeiro molho francês. Outros produtos incluem queijo Emmental, frutas bonitas (uvas, peras e limões), aspargos e caviar na área de armazenamento. Nossas observações anteriores sobre arte culinária indicam um repertório clássico da culinária francesa, ilustrando a culinária burguesa (*foie gras*, carne, cordeiro, pato, arroz de vitela), bem como a culinária camponesa (*ratatouille*), sendo que o último parece pouco adequado nesse tipo de estabelecimento.

O aprofundamento de Rémy na gastronomia francesa e a sua tentativa de educar seus pares em tal arte ocasiona a mudança do gosto e da percepção alimentar de toda sua colônia. Desde os primeiros momentos do filme, é evidente a discrepância entre Rémy e os demais ratos em relação às preferências alimentares, especialmente com o líder desta, seu pai Django. O protagonista encontra em seu desenvolvido senso olfativo e gustatório uma oportunidade para comer apenas coisas boas (“*se somos o que comemos, então só queria comer coisas boas*”) e para aprender a cozinhar, enquanto seu pai percebe seu talento como inútil. Para Django, a comida é apenas uma obrigação fisiológica básica para se manter o funcionamento corporal, sem a necessidade de pensar no gosto ou aparência daquilo que se come (“*a comida é combustível, se você ficar escolhendo muito o que colocar no tanque, seu motor vai morrer. Agora cale a boca e coma seu lixo*”),

⁸⁹ As estrelas Michelin são um sistema criado pelo Guia Michelin, que classifica restaurantes a nível mundial por sua qualidade e refinamento.

⁹⁰ Sopa do dia, em francês.

⁹¹ Manteiga branca, um molho feito com manteiga, vinagre e cebola.

enquanto Rémy vê na alimentação um modo de exercer sua criatividade e refinar o seu gosto.

Entretanto, após Rémy identificar que o lixo onde buscavam comida estava envenenado, seu pai utiliza a habilidade como uma ferramenta a favor da colônia (“*de repente, meu pai não achava mais que meu talento era inútil*”) quando coloca Rémy como “cheirador de veneno” oficial do grupo. Por mais que Django veja a atitude de Rémy como uma causa nobre, o protagonista ainda sente que melhorias na alimentação podem ser feitas, já que eles comem o lixo descartado pelos humanos, enquanto poderiam estar comendo “comida de verdade”. Aqui vemos um dos principais argumentos do filme que podem não parecer evidentes ao espectador casual, mas que revela uma intrincada trama sobre civilidade quando analisado em profundidade: *Ratatouille* explora como a educação do gosto transforma os ratos (e também os homens) de bárbaros em civilizados. A cozinha difere os homens do restante dos animais, e é justamente através dela que Rémy se torna uma criatura civilizada que deixa para trás sua natureza bestial.

Tal linha de pensamento nos leva aos escritos de Norbert Elias (1994a), especialmente *O Processo Civilizador*. Inicialmente publicada em 1939, o sociólogo alemão demonstra nessa obra como o processo evolutivo social faz emergir o conceito de civilização, que se liga à própria percepção que o Ocidente tem de si mesmo, um reflexo de como

a sociedade ocidental dos últimos dois ou três séculos se julga superior a sociedades mais antigas ou a sociedades mais contemporâneas “mais primitivas”. Com essa palavra, a sociedade ocidental procura descrever o que lhe constitui o caráter especial e aquilo de que se orgulha: o nível de ‘sua’ tecnologia, a natureza de ‘suas’ maneiras, o desenvolvimento de ‘sua’ cultura científica ou visão do mundo, e muito mais. (ELIAS, 1994a, p. 23).

Analisando as sociedades de corte através de manuais de comportamento e códigos de posturas, o autor propõe que mudanças comportamentais foram tomando lugar ao agirem como forças regulatórias individuais visando propiciar diferenciação social e manejar o controle dos instintos, com um aumento da “compulsão de policiar o próprio comportamento” (ELIAS, 1994a, p. 89). Tais mudanças foram lentamente incorporadas pelas classes aristocráticas, especialmente pela francesa, e disseminadas para outras cortes europeias para, então, serem expandidas ao restante da população após terem sido símbolo de

diferenciação da corte. O desenvolvimento e a consolidação de modos ditos civilizados (como se portar à mesa e aqueles relativos à refeição, área do interesse da nossa análise) ocorreram gradualmente no que o autor denominou de processo civilizador, o curso seguido através da criação de comportamentos regulatórios que alteram a naturalidade humana e o mecanismo do controle das emoções. Com efeito, “o comportamento social e a expressão de emoções passaram de uma forma e padrão que não eram um começo, que não podiam em sentido absoluto e indiferenciado ser designados de ‘incivil’, para o nosso, que denotamos com a palavra ‘civilizado’” (ELIAS, 1994a, p. 73).

Trazendo inúmeros exemplos pertencentes à Idade Média e a Europa Moderna, especialmente no campo da alimentação em relação às maneiras a mesa e questões de higiene, Elias (1994a) demonstra que mesmo atitudes que tomamos por ordinárias, como lavar as mãos antes das refeições e a utilização de pratos individuais, foram construídas socialmente através do processo civilizador até culminarem na consolidação de costumes hoje considerados civilizados. Com efeito,

o que achamos inteiramente natural, porque fomos adaptados e condicionados a esse padrão social desde a mais tenra infância, teve, no início, que ser lenta e laboriosamente adquirido e desenvolvido pela sociedade como um todo. Isto não se aplica menos a uma coisa pequena e aparentemente insignificante como um garfo do que a formas de comportamento que nos parecem mais importantes. (ELIAS, 1994a, p. 82).

Mesmo antes da publicação do manual de comportamento *A civilidade pueril*, por Erasmo de Rotterdam em 1530, o qual foi extensamente analisado por Elias (1994a) e que para o autor estimulou a formação do conceito de civilidade, uma das formas de distinção entre a cultura bárbara e a civilizada já se encontrava justamente nos modos de alimentação, representado pela dicotomia natureza vs. cultura conforme discutido no capítulo 3. Sobre tal, ao analisar a Odisseia (HOMERO, 1978), Dayton (2014) reflete que um dos principais artifícios utilizados por Homero para distinguir o bárbaro (os Ciclopes) do civilizado (Odisseu) está justamente nos componentes da alimentação, debatendo que “a diferença entre homem e animal, ou homem civilizado e selvagem, é o controle sobre o apetite. Este último deve obedecê-los, enquanto o homem civilizado tem a capacidade de decidir

quando seus apetites são benéficos e restringi-los quando necessário” (DAYTON, 2014, p. 4, tradução nossa⁹²).

Mennell (1987) também coloca que a diferença entre fome e apetite é uma parte do processo civilizatório, já que enquanto a fome faz parte de um ciclo biológico, o apetite é uma condição mental e um estado psicológico que envolvem desejo e intenção, variando não apenas entre os indivíduos, mas também entre diferentes culturas com normas e expectativas próprias. O apetite civilizado, como colocado pelo autor, é regulado pelo auto controle, “um certo grau de restrição, na medida em que envolve discriminação e seleção, a rejeição e a aceitação de certos alimentos ou combinações de alimentos, guiados pelo menos tanto pelas propriedades sociais quanto pelos desejos individuais” (MENNELL, 1987, p. 391, tradução nossa⁹³).

Sob a luz dos escritos de Mennell (1987), entendemos Django como um animal que representa o bárbaro que cede a fome e come o que lhe é disponível, sem fazer distinção entre o gosto, o modo de obtenção e o preparo dos alimentos. Já Rémy, por ser civilizado, escolhe o que lhe agrada e come não apenas para suprir uma necessidade fisiológica, mas também para satisfazer o estado mental de desejo e de imaginação das possíveis combinações de gostos entre os alimentos. O autocontrole alimentar e a regulação do apetite são visíveis no dialogo abaixo:

Gusteau:

- O que você está fazendo?

Rémy:

- Eu estou com fome. Eu não sei onde eu estou e não sei quando acharei comida novamente.

Gusteau:

- Rémy, você é melhor que isso. Você é um cozinheiro. Cozinheiros fazem, ladrões roubam, e você não é um ladrão.

Rémy:

- Mas eu estou com fome.

⁹² Do original, “the difference between man and beast, or civilized man and savage, is control over the appetites. The latter bound to obey them, while the civilized man has the capacity to decide when his appetites are beneficial, and to restrain them where necessary”.

⁹³ Do original, “a sense of delicacy implies a degree of restraint too, in so far as it involves discrimination and selection, the rejection as well acceptance of certain foods or combinations of foods, guided at least as much by social properties as by individual fancies”.

Gusteau:

- A comida vai vir, Rémy. A comida sempre vem para aqueles que amam cozinhar.

Brandes e Anderson (2011, p. 290, tradução nossa⁹⁴) colocam que Gusteau funciona como uma espécie de Superego de Rémy, e que, na cena supracitada, o ex-chef mostra que, na sociedade civilizada, a fome não deve “determinar as circunstâncias ou o momento de comer”. Em outro momento, o autocontrole exercido pelo apetite civilizado e refinamento parece desenvolvido em Rémy, quando reencontra seu pai novamente após ter vivido algum tempo na sociedade humana (e, logo, civilizada), e o progenitor comenta “*você parece magro. Por que? Falta de comida ou excesso de esnobismo?*”.

Rémy não apenas elege o que deseja comer, mas também mostra estar preocupado nas formas de preparo e de consumo. Enquanto o resto da colônia come o que o lixo oferece, Rémy se interessa pela combinação de ingredientes e no resultado dos sabores, como visto quando ele não apenas escolhe combinar queijo, cogumelo, alecrim e erva-doce (*não queremos misturar isso com o lixo, isso é especial*), mas também deseja cozinhar todos os ingredientes juntos. Na cena supracitada, em que Rémy ensina ao irmão como sentir o gosto dos alimentos, percebemos também uma tentativa de civilizar o gosto de Emile, de transformar um “comedor de lixo” em um animal civilizado capaz de distinguir sabores e apreciar as diferentes combinações gastronômicas.

Além disso, Rémy também age como humano em questão de higiene, especialmente quando relacionado aos hábitos alimentares. Tido como comportamento influenciado pelo processo civilizatório, como exemplificado por Elias (1994a), a lavagem das mãos antes das refeições já aparecia como meta de comportamento nos manuais de civilidade do século XIII [“ouvi dizer que alguns comem sem lavar as mãos (se isto é verdade, é um mau sinal). Que seus dedos fiquem paráliticos” p. 94]; (“nunca pegue comida com mãos que não foram lavadas” p. 94), citando também um exemplo do século XV (“lava as mãos quando te levantar e antes de todas as refeições” p. 95). Nesse sentido, Rémy também age como civilizado em oposição ao comportamento “bárbaro” de seus irmãos, como visto no diálogo abaixo.

⁹⁴ Do original, “determine the circumstances or timing of eating”.

Emile:

- Porque você está andando assim?

Rémy:

- Eu não quero ter de lavar minhas patas constantemente. Já pensou em como andamos com as mesmas patas com as quais pegamos a comida? Já pensou no que colocamos em nossas bocas?

Emile:

- O tempo todo.

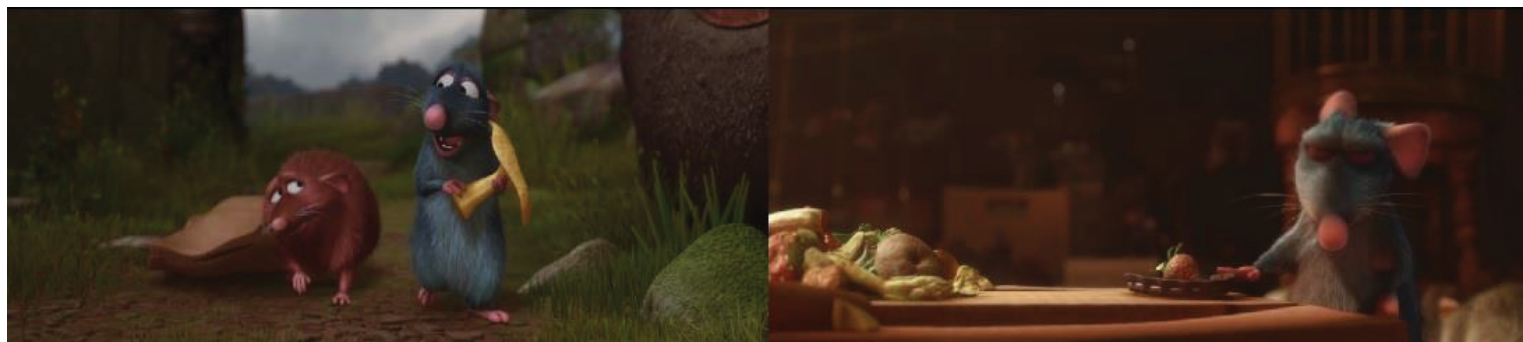
Rémy:

- Quando eu como, não quero sentir o gosto de onde minhas patas estiveram.

Emile:

- Tudo bem, continue. Mas se o papai te pegar andando assim, ele não vai gostar.

FIGURA 17 - RÉMY ANDANDO EM DUAS PATAS E SE RECUSANDO A COMER LIXO



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Não só existem questionamentos pelo comportamento diferente de Rémy, mas também os diálogos parecem indicar que ele pode ser punido ou mal visto pela sua “civilidade”, como também percebido no diálogo em que o protagonista revela ser um animal letrado:

Emile:

- Certo... Quem é Gusteau?

Rémy:

- Apenas o maior chef do mundo, escreveu esse livro de culinária.

Emile:

- Espera, você... lê?

Rémy:

- Bem, não excessivamente.

Emile:

- Cara, o papai sabe?

Rémy:

- Você poderia encher um livro, um monte de livros, com as coisas que o papai não sabe. E eles existem. Por isso eu leio, o que também é nosso segredo.

Emile:

- Eu não gosto de segredos, toda essa coisa de cozinhar e ler e ver TV... Enquanto nós lemos e cozinhamos, é como se você tivesse me envolvendo no crime, e eu deixo. Porque eu deixo?

Se Manguel (2002, p. 410) afirma que “a leitura é a mais civilizada das paixões”, enquanto Brandes e Anderson (2011, p. 288, tradução nossa⁹⁵) atestam que “seria difícil negar que os livros são grandes conquistas e símbolos da vida civilizada”, acreditamos que o letramento também funciona como parte importante do processo civilizador que ocorre em Rémy. Se distinguindo ainda mais de seus companheiros ratos por tal prática, é justamente pela palavra escrita que o protagonista aprende a arte da cozinha, através do livro “*Anyone Can Cook!*”, e tem sua vida salva pelo mesmo objeto.

Quando a colônia de ratos é descoberta e todos os animais se veem obrigados a fugir, Rémy reluta em abandonar o livro e volta para pegá-lo, o que faz com que ele fique para trás e não consiga embarcar com seus companheiros. Separado destes, o rato segue quase se afogando em uma sequência nos esgotos, mas é salvo encontrando apoio no livro de culinária, que funciona como uma espécie de balsa. Essa transição pelos esgotos e sua salvação literal por um pedaço do mundo civilizado reflete a saída de Rémy do universo da barbárie para se incorporar totalmente no mundo civilizado, o qual intensificará suas atitudes civilizadas contrastando ainda mais com sua família. Uma vez que Elias (1994b) coloca que apenas os seres humanos conseguem realizar a transmissão de conhecimento através de símbolos sociais, a aprendizagem da leitura por Rémy é um acréscimo na

⁹⁵ Do original, “It would be hard to deny that books are towering achievements and symbols of civilized life”.

sua trajetória de “se tornar” humano, mesmo que ainda conserve a aparência de rato.

Se os ratos da colônia de Rémy não ligam para o que comem e estão ligados em um primeiro momento à noção de selvageria, passando a agir como civilizados posteriormente ao adquirir características humanas ligadas ao gosto, outro personagem parece fazer o caminho inverso. Encarando os personagens sob o prisma da quaternidade mítica, Skinner se revela como *Diabolus*, decidido a se opor a Rémy em sua saga e apresentado qualidades opostas do rato, especialmente relacionado a comida. O vilão não liga para o sabor do alimento, vendendo comida congelada e ultraprocessada, o que pode levar a um entendimento de que, enquanto Rémy e, a posteriori toda a colônia, abraçam o descobrimento da civilização e de todos os seus maneirismos, Skinner deixa seu aspecto civilizado ligado à alimentação de lado para adotar a selvageria. Ao fazer o caminho oposto à Rémy, ele se contrapõe mais uma vez ao protagonista, reafirmando seu papel como *Diabolus* e o de Rémy como *Filius*.

Com efeito, como o herói do longa, Rémy não apenas descobre sua verdadeira vocação e as possibilidades contidas em si mesmo de se tornar um chefe de cozinha, mas também altera o ambiente ao seu redor. Sua consciência dilatada, oriunda da Jornada do Herói por ele percorrida ao longo do filme, se expande também para os demais ratos, que se encaixam no arquétipo de *Spiritus*. Pela influência de Rémy, os ratos também abandonam suas *personas* anteriores e se descobrem apreciadores da boa comida francesa, que nesse caso abarca o papel de *Pater*, já que é por ela e através dela que a história se desenrola.

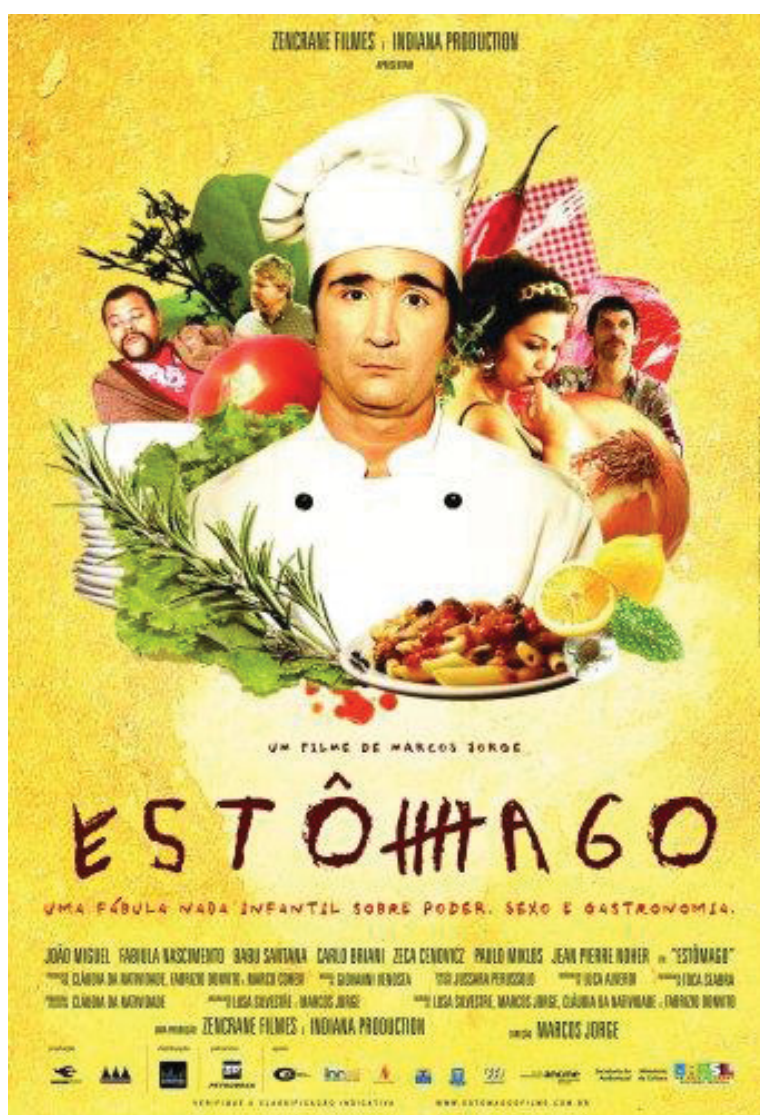
6 SOCIABILIDADE, ASCENSÃO SOCIAL E COXINHAS,

Aqui examinamos o filme *Estômago*, delineando sua produção, sua relação com o cinema nacional e de que forma a trama dialoga com a temática da comensalidade e das relações de poder que tangem a comida e seu processo de obtenção, produção e consumo. Os arquétipos de Canevacci (1984) também são explorados, numa tentativa de identificar os personagens com os papéis de *Pater*, *Filius*, *Diabolus* e *Spiritus*.

6.1 ESTÔMAGO

Dirigido por Marcos Jorge com produção de Zencrane Filmes, *Estômago* é um filme brasileiro do gênero drama, ganhador de melhor longa-metragem no Grande Prêmio do Cinema Brasileiro da Academia Brasileira de Cinema e que faz parte da lista de 100 melhores filmes brasileiros pela Associação Brasileira de Críticos de Cinema. Uma co-produção Brasil-Itália lançada em 2007, o longa é baseado no conto *Presos pelo estômago*, do livro *Pólvora, Gorgonzola & Alecrim*⁹⁶ de Lusa Silvestre, atingindo 7.8 no IMDb e 85% de aprovação da audiência no Rotten Tomatoes.

⁹⁶ SILVESTRE, Lusa. *Pólvora, Gorgonzola & Alecrim*. São Paulo: Jaboticaba, 2005.

FIGURA 18 - O PÔSTER DO FILME *ESTÔMAGO*

Fonte: retirado do site IMDB⁹⁷.

Buscando⁹⁸ o que já foi pesquisado sobre o filme, três resultados dialogam com o objeto em questão e contribuem à esta pesquisa. O *Filme Estômago: comida, diversão e arte* (GUIMARÃES, 2009) enaltece as diversas mostras internacionais de que o filme participou, versando como *Estômago* quebra com determinadas

⁹⁷ Disponível em <https://imdb.to/2L05RTA>.

⁹⁸ As pesquisas foram feitas em novembro de 2018 no Catálogo de Teses e Dissertações da Capes, na Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD), na Scientific Electronic Library Online (SciELO), e nos Anais do Intercom (dentro do Grupo de Pesquisa de Cinema pertencente a Divisão Temática de Comunicação Audiovisual), e os trabalhos deviam ter alguma relevância à presente pesquisa e terem sido produzidos 2008 a 2018. Por fim, o Google Acadêmico foi utilizado como ferramenta auxiliar para conferir se nenhum trabalho dentro dos temas procurados havia sido deixado de fora..

representações sociais de violência e miséria que os produtos cinematográficos do mercado brasileiro por vezes retomam abordam. Aqui, o aspecto culinário do filme não ganha uma análise em profundidade, tendo apenas breves pinceladas sobre certas cenas em que a comida é de importância para a estrutura diegética. Apesar de não pertencer à área da Comunicação, o trabalho *A comida em cena: uma análise da relação entre História e Cinema a partir de Estômago, o filme (2007)* (KUCZYNSKI, 2012) se mostra frutífero para a presente pesquisa, já que nele são abordadas questões de como o Cinema se constitui como fonte de pesquisa para a História, e de que forma ele aborda o sistema alimentar constituído de símbolos, tradições e culturas através da análise do filme em questão. Segundo a autora, *Estômago* é oriundo do período da “Retomada”, uma tentativa do mercado cinematográfico nacional de se reerguer após a dissolução em 1990 da Embrafilme (Empresa Brasileira de Cinema) pelo então presidente Fernando Collor (KUCZYNSKI, 2012), ato que acarretou uma diminuição considerável nas produções cinematográficas nacionais.

A partir da Lei do Audiovisual (Lei 8685/1993), e, sobretudo, Agência Nacional de Cinema (Ancine), em 2002, o mercado audiovisual volta a se aquecer, resultando em um fluxo contínuo de filmes que não tem uma temática única entre si e distantes dos “compromissos ideológicos” (KUCZYNSKI, 2008, p.255) do Cinema Novo, que procurava retratar as mazelas sociais. Assim, *Estômago* ainda aborda questões culturais nacionais, como a figura do nordestino em êxodo e a superlotação do sistema prisional, mas as coloca em segundo plano para priorizar a relação indivíduo-alimento e o papel de chef de cozinha, inaugurando o gênero de filmes com a temática alimentar no país (COELHO, 2007), inclusive com participação na sessão temática sobre filmes gastronômicos no Festival de Berlim de 2008⁹⁹.

Estômago é narrado pelo personagem principal, Raimundo Nonato (João Miguel), um migrante nordestino que chega a uma cidade grande não especificada em busca de emprego. Sem ter onde dormir ou o que comer, Raimundo entra em um boteco e pede algumas coxinhas para comer, mas, não tendo como pagar, oferece ao dono do bar para limpar o estabelecimento em troca do abatimento da dívida e de um lugar para dormir. Na manhã seguinte ele consegue um bico como

⁹⁹ O eixo “Kulinarisches Kino” (Cinema Culinário) do festival de Berlim foi criado em 2007 e se dedica a exhibir filmes relacionados ao ambiente da gastronomia.

cozinheiro no bar, melhorando consideravelmente a qualidade das coxinhas ali servidas. Em paralelo a essa história, somos também apresentados à chegada do protagonista a uma cela de cadeia, entretanto sem sabermos como o aparente calmo e tranquilo Raimundo foi parar na prisão. Os seus dotes culinários que melhoraram a notoriedade do bar chamam a atenção da prostituta Íria (Fabiula Nascimento), com a qual ele passa a ter um eventual envolvimento. Com a popularidade do bar crescendo, Raimundo logo é convidado por um dos fregueses, Giovanni (Carlo Briani), a trabalhar em seu restaurante italiano, onde aprofunda seus conhecimentos na arte culinária, aprendendo sobre vinhos, massas e queijos, ao passo em que se revela ignorante na gastronomia em uma cena no qual diz que o queijo gorgonzola está estragado por estar mofado, entre outras. Em paralelo, vemos que na cadeia seus atributos na cozinha também o fazem melhorar de vida, obtendo certas vantagens por cozinhar para os outros presos. Ali ele passa a ser conhecido por Nonato Canivete, e depois por Alecrim, tendo seu local de repouso melhorado conforme ganha prestígio entre os presos, primeiro dormindo no chão, depois na cama debaixo de um beliche.

Na história em flashback, Raimundo se apaixona cada vez mais por Íria, a qual não corresponde à altura e não o beija na boca. Desde a primeira aparição de Íria vemos a sua paixão por comida, ou, em outras palavras, a sua gula, a ponto de estar comendo no meio de uma relação sexual, trocando então seus favores sexuais pelos pratos de Nonato. Ele a propõe em casamento, a qual engasga com tamanho o susto provocado pelo pedido e não o responde. Enquanto isso, na cadeia, ao saber que um preso poderoso chamado Etcetera (Paulo Miklos) vai ser transferido para aquele presídio, o chefe da cela pede então a Nonato para que este prepare um banquete de recepção. Quando todos os presos estão sentados à mesa, Nonato vai explicando sobre os pratos e o vinho que será servido, somente para receber uma represália dos companheiros que não gostam do vinho e pedem uma cerveja no lugar. Também não recebem bem o *carpaccio* servido como entrada, alegando a carne estar crua. No plano fora da cadeia, Nonato procura por Íria pelas ruas, e acaba chegando ao restaurante onde trabalha. Por ser segunda-feira, o estabelecimento está fechado, mas o protagonista resolve entrar pela porta lateral ao notar que uma mesa está posta no salão.

Na cadeia, os presos finalmente aproveitam e elogiam o banquete servido por Nonato, enquanto no restaurante ele vê a cena que selará o seu destino: Íria

jantando com Giovanni enquanto os dois trocam carícias. O protagonista se esconde na cozinha ao perceber que os dois passarão por ele no caminho para o quarto de Giovanni, e, após beber uma garrafa de vinho, pega um canivete e sobe para o cômodo onde os dois estão. De volta à cadeia, percebemos que o banquete foi um sucesso, com elogios de Etcetera e dos outros presos a Nonato, enquanto no flashback a cena corta para o protagonista fritando um pedaço de carne no restaurante, enquanto a câmera sobe lentamente ao quarto de Giovanni para revelar ele e Íria mortos, com um pedaço da bunda da prostituta cortado. Na cena final, temos Nonato narrando como o chefe da sua cela teve uma indigestão após o banquete, que na verdade foi causada pelo veneno que o cozinheiro colocou em sua comida. Com o chefe da cela agora morto, Nonato se torna o novo líder, ocupando o beliche de cima, simbolizando que ele chegou ao topo de cadeia alimentar da cela.

FIGURA 19 - A QUATERNIDADE MÍTICA NO FILME *ESTÔMAGO*



Fonte: elaborado pelo autor (2019)

Aqui podemos colocar Nonato no papel de *Filius*, já que ele é o protagonista do filme que luta contra *Diabolus*, Giovanni e Bujiú. Entretanto, Nonato também pode ser encarado como um anti-herói, já que ele também atua igualmente no papel de antagonista do filme, já que mata não só Giovanni e Bujiú, mas também Íria. Assim, resolvemos colocar Nonato tanto no papel de *Filius* quanto no de *Diabolus*, o que já aponta indícios de que a teoria de Canevacci (1984) talvez não possa ser aplicada com sucesso no caso de *Estômago*.

Segundo Canevacci (1984), em *Spiritus* temos o binarismo, a força atrativa e repulsiva, que deseja proteger o protagonista enquanto também o leva aos braços de *Diabolus*. Em *Estômago*, é assim a movimentação da comida, em um primeiro momento auxiliando o protagonista Raimundo Nonato, o tirando da situação de

pobreza e elevando seu status social, mas também funcionando com agente que auxilia em sua derrocada e consequente prisão. Consideramos que o sistema alimentar é um item de regulação social, que permite distinguir camadas sociais e tanto agrupar como segregar indivíduos, além de ser um traço cultural presente apenas nos humanos através do uso do fogo, da cozinha e das escolhas alimentares. Então, em *Estômago*, a busca foi por elementos que evidenciassem como a sociabilidade e a comensalidade estão extremamente atreladas tanto aos aspectos biológicos quanto culturais da alimentação, funcionando como item de agregação, discriminação, separação e distinção social.

6.2 FRITANDO AS COXINHAS

Conforme visto no capítulo 3, o sistema alimentar não é baseado apenas em condições biológicas e geográficas, mas, sobretudo, em concepções que tangem a cultura e o simbólico. Toda a estrutura dos modos de obtenção e consumo do alimento pode ser entendida como uma forma de ligação social, já que existe codependência entre as inúmeras etapas do processo, com o plantio, a colheita, o processamento, a distribuição e o preparo, funcionando como peças de uma máquina alimentar que abastece toda a sociedade. Como necessidade básica, a alimentação tem aspectos fundamentais da vida social estruturadas ao seu redor, então

qualquer que seja a posição do alimento, é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade – não apenas do que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc.), mas daquelas em que aparece como expressão tangível dos atos e das intenções. (CANDIDO, 1982, p. 30).

Estômago trabalha com aspectos da sociabilidade ligados ao sistema alimentar através de inúmeros paralelismos que mostram a ascensão do protagonista em ambas às esferas onde se desenrolam sua história, com situações marcadas por uma condição inicial semelhante que será alterada tendo a comida como mediadora entre o protagonista e os atores sociais. Nas duas inserções de Raimundo Nonato em ambientes para ele desconhecidos, primeiro a cidade

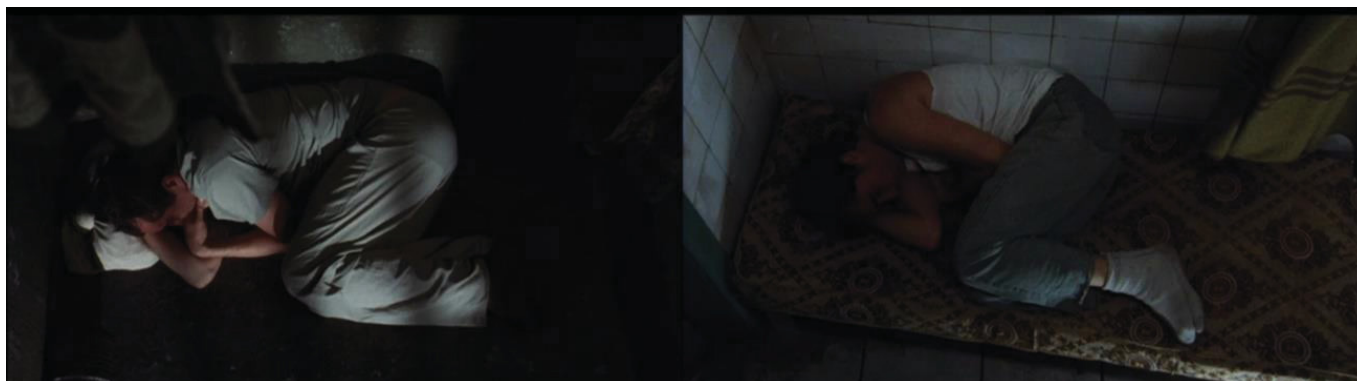
grande¹⁰⁰ e depois a cadeia, seu contexto é o mesmo: um “zero à esquerda”, como diz a linguagem popular, um mané, como colocado por Zulmiro.

Desembarcando do ônibus na cidade por ele desconhecida, Nonato não tem para onde ir e acaba no bar de Zulmiro, pede duas coxinhas e logo cai no sono escorado no balcão. Acordado pelo dono do bar que cobra o pagamento pela refeição, o protagonista alega não ter como pagar, gerando um impasse que é resolvido por um acordo: Nonato lava a louça da cozinha em troca do pagamento e de pouso pela noite. No dia seguinte, Zulmiro pergunta se Nonato deseja ali trabalhar como cozinheiro sem salário nenhum, apenas em troca de abrigo e comida. Zulmiro não reconhece qualquer qualidade especial em Nonato e o trata como um qualquer (“*o cara chegou da roça agora aí, todo fudido, cagado*” / “*você, o, mané, que não tem onde cair morto*”), e as atitudes do migrante revelam sua simplicidade e inocência, especialmente o âmbito alimentar: não sabe sovar a massa do pastel, não conhece anchovas, ri do nome macarrão à putanesca. A chegada à cadeia parece repetir o padrão: Nonato é mais um preso sem prestígio¹⁰¹, não conhece as regras da cela, não é bem-vindo por nenhum dos outros presos, que lançam a ele olhares de desprezo, e, assim como no bar de Zulmiro, ele dorme em um lugar qualquer, sem conforto nem roupa de cama. A transição das cenas entre a cadeia e o bar evidencia o paralelismo da condição de Nonato, já que em ambas o protagonista é mostrado deitado na mesma posição, encolhido em um canto claramente desconfortável.

¹⁰⁰ Aqui resolvemos adotar a nomenclatura cidade grande como genérica para o local onde se passa o filme. Apesar do longa ter sido filmado em São Paulo e Curitiba, em nenhum momento é indicado qual a cidade em que a trama se desenrola.

¹⁰¹ Nonato é mais um preso comum e sem influência, diferente de Etcétera, que já chega à cadeia sendo reconhecido.

FIGURA 20 - A PRIMEIRA NOITE DE NONATO NO BAR E NA PRISÃO



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Se a situação inicial é semelhante em ambos os lugares, o desenvolvimento pessoal de Nonato também segue pontos comuns. As interações do protagonista com os demais personagens são quase sempre mediadas pela comida, já que é através dela que todos os pontos chave de sua história tomam lugar: a interação com Zulmiro ocorre pela cobrança do alimento consumido e resulta na contratação de Nonato como cozinheiro; Íria é conquistada, primariamente, pelo sabor das coxinhas por ele preparadas, e posteriormente pelos outros pratos feitos pelo cozinheiro; Giovanni o oferece uma posição de cozinheiro após provar seus feitos culinários; a comida é a escada pela qual Nonato ascende socialmente na cela prisional. Todos esses eventos marcados pelo alimento como mediador refletem a função social do alimento, como colocado por Poulain (2006, p. 198), “é pela alimentação que se tecem e se mantêm os vínculos sociais”. Contreras e Gracia (2015, p. 127) também evocam a importância do sistema alimentar nas interações humanas:

sendo, por um lado, imprescindíveis para a sobrevivência física e para o bem-estar psíquico das pessoas, as práticas alimentares são, por sua vez, cruciais para a reprodução das relações sociais. Com frequência, os alimentos constituem um elemento básico no início de a reciprocidade e manutenção das relações sociais. Ainda que se trate apenas de uma simples garrafa de vinho, de uns doces ou de um café, a comida e a bebida podem ser oferecidas como um ato de amizade, de estima e agradecimento ou, porque não, também de interesse. (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 127).

Franco (2010) defende que a inclinação humana a compartilhar alimentos veio ainda na pré-história, quando as grandes presas eram objetos das caçadas, e

os homens se associavam para facilitar a caça e o consequente abate. Pela falta de um elemento de cocção ou de armazenamento que conservasse a carne por longos períodos, o seu consumo deveria ser realizado com certa rapidez. Assim, a divisão do produto com outras famílias era uma maneira de aproveitar o abate e impedir que o alimento fosse descartado, além de gerar a espera de um gesto recíproco, nascendo assim a hospitalidade à mesa (FRANCO, 2010).

A descoberta do fogo, como visto no capítulo 3, foi um componente que alterou significativamente como o homem se relacionava com os alimentos e com seus semelhantes, já que a possibilidade de cocção não só permitiu aos primeiros homens modificar o sabor e conservar o alimento por mais tempo, mas também ajudou no desenvolvimento cerebral e na integração do grupo. A fogueira tanto cozinhava os alimentos recém-adquiridos como promovia a socialização entre os indivíduos, posto que “a preparação dos alimentos em um fogo coletivo favorecia o seu consumo em comum, donde a função social da refeição e o desenvolvimento da comensalidade¹⁰²” (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p. 34). A época do Paleolítico foi marcada por uma estruturação socioeconômica na qual famílias se organizavam em grupos para abater presas de maior porte (FLANDRIN; MONTANARI, 2015), como bisões e mamutes, com consequente divisão das carnes entre os membros da caçada, o que implicava em mecanismos de sociabilização e comunicação. O autor ainda cita que é provável que grandes festas seguissem a finalização da caçada para comemorar o abate, o que seria uma forma além de estreitar os laços entre os caçadores e suas famílias.

O convívio alimentar era visto como pedra angular das sociedades grega e romana, e a comensalidade tinha a função de diferenciar o homem civilizado dos bárbaros (“que estão eles próprios ainda próximos do estado animal” (MONTANARI, 2013, p. 108)), já que o cidadão come não apenas por uma necessidade física, mas também para transformar o momento da refeição em uma ocasião de sociabilidade. “Nós não nos sentamos à mesa para comer, mas para comer junto”, escreve Plutarco (MONTANARI, 2013, p. 108). Notoriamente, as refeições em comum não

¹⁰² Apesar de diversos autores apontarem o uso do fogo como o marco de surgimento da comensalidade, não se pode afirmar com certeza que não existissem refeições feitas em conjunto antes do surgimento da cozinha, como posto pelos próprios Flandrin e Montanari (2015). O autor aponta a possível existência de um prazer em comer juntos dos animais e deixa em aberto a pergunta “teria, assim, a carne fresca recém-abatida, antes mesmo do aparecimento do homem, instituído o banquete?” (FLANDRIN E MONTANARI, 2015, p. 35)

eram uma atividade desconhecida pelos bárbaros, mas a diferença entre as duas sociedades reside na criação de normas de comportamento pelo homem civilizado em relação ao banquete, como, por exemplo, as maneiras à mesa e as regras que indicam a proporção da mistura entre água e vinho.

No âmbito coletivo, a comensalidade é um importante elemento de coesão social que transforma o ato de comer em uma atividade socializadora que atua como forma de “promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo” (FRANCO, 2010, p. 24). Poulain (2006) aponta que o termo comensalidade vem do latim *comensale*, o ato de comer junto na mesma mesa e tal atividade é percebida por Flandrin e Montanari (2015, p. 109) como “um elemento ‘fundador’ da civilização humana em seu processo de criação. O *convivium* é a própria imagem da vida em comum (*cum vivere*)”. Para Fischler (1995), a comensalidade não implica apenas no comer junto, mas também em um conjunto de modos de comer, regras, hábitos, trocas simbólicas e organização da sociedade que pautam a sociabilidade humana através de um vínculo de agregação social, como colocado por Strong (2004, p. 14): “a mesa e os convidados que se reuniam em torno dela para partilhar seus prazeres podiam ser um veículo de agregação e unidade social”.

Radcliffe-Brown (1922) comenta que a comensalidade se apresenta como item essencial na socialização dos indivíduos e na integração da sociedade, já que a produção conjunta de alimentos tem como função estreitar os laços de cooperação entre os indivíduos, enquanto os rituais e os tabus ensinam as crianças os sentidos sociais do alimento. Halbwachs (1990) identifica que um dos aspectos essenciais na vida familiar são as refeições compartilhadas devido ao seu caráter de sociabilidade e de transmissão de normas, enquanto Durkheim (1996) ressalta em *As formas elementares da vida religiosa* que as refeições feitas em comum criam um parentesco artificial, com uma alimentação em comum tendo os mesmos efeitos de uma origem comum.

Em *Estômago*, o ritual de comensalidade é mostrado, sobretudo, na cela do presídio. Mais do que por escolha própria, já que são obrigados a dividir o espaço, os presos fazem suas refeições em conjunto, porém tal especificidade da situação não desloca o caráter socializador do momento alimentar, já que este ainda segue permeado por simbolismos e ritualidades. A equipe carcerária entrega os alimentos pela grade e os próprios presos se servem, como visto na primeira refeição de Alecrim na cadeia, apelido que Nonato recebe dos companheiros de cela. Não existe

mesa presente, mas todos se sentam em círculo em um momento de interação, especialmente discutindo como a refeição pode ser melhorada, o que funcionará como ponto de avanço na hierarquia social dentro da cela para Nonato.

O álcool também é um importante componente nos rituais de comensalidade, agindo como operador da sociabilidade intimamente ligado aos contextos de celebrações, festas e refeições. Na sociedade grega, o *symposion* era uma atividade recorrente a parte que se seguia após a refeição, durante o qual os convivas bebiam vinho, sempre misturado com água, em um momento lúdico acompanhado de música, dança e apresentações (STRONG, 2004). Já na sociedade romana, o consumo do vinho fazia parte do banquete (*convivium*) e era degustado antes, durante e depois da refeição. Ainda hoje o álcool é tido como “lubrificante social” (CASTELAIN, 1989), cumprindo um papel cultural que atua diretamente nos vínculos e no jogo social desempenhado pelos indivíduos.

Em *Estômago*, o álcool, talvez mais do que a própria comida, age como elemento socializador, como percebido logo após Nonato cozinhar formigas com farinha como aperitivo. Tal preparo causa uma reação de desaprovação por parte de Bujjú (“*formiga é o caralho, vai dá formiga pra tua mãe*” / “*faz uma comida de homem pra mim caralho*”¹⁰³), derrubando o protagonista e desferindo nele alguns golpes com os pés. A cena seguinte nos apresenta os presos em meio a um jogo de cartas, visivelmente animados sentados em uma roda e compartilhando de um mesmo copo. Podemos assumir que a bebida passada de mão em mão certamente é de alto teor alcóolico pelas expressões e caretas feitas pelos detentos após tomarem um gole e pelo estado de excitação de todos, fato que será confirmado logo adiante. A socialização e o clima animado dos presos em torno do copo compartilhado evidenciam como

o consumo de bebidas alcoólicas, como outros produtos alimentícios, mas mais do que a maioria, permite criar tempos de sociabilidade, ocasiões coletivas. [...] Assim, o álcool estabelece um espaço de intimidade e comunicação, de celebração dionisíaca ou de relacionamento interpessoal. Ordena e domina o tempo: suspende-o para introduzir recreação e troca, precipita-o ou sublinha a despertar a alegria báquica, dá-lhe, em suma, um significado social marcado. (FISCHLER, 1995, p. 82).

¹⁰³ Os diálogos do filme foram aqui transcritos tais como são falados pelos personagens, com coloquialismos, informalidades e eventuais divergências da gramática considerada oficial da língua portuguesa.

Nonato é mostrado excluído da celebração, sentando em um canto da cela sozinho e terminando de comer um prato de macarronada, como que sendo punido por ter cozinhado algo considerado não comestível pelo chefe da cela. Entretanto, logo Bujiú o chama para ir tomar a “Maria Louca”, a pinga feita na cadeia, o que em pouco tempo deixa o protagonista ébrio. O oferecimento da “Maria Louca” por parte de Bujiú atua como uma espécie de oferta de paz e de recomeço na relação dos dois, uma representação de como “oferecer uma bebida é uma maneira ritual de significar que se segue uma circunstância cheia de significado, que haverá troca, comunicação, conversa ou qualquer outra coisa” (FISCHLER, 1995, p. 82). Logo Nonato está novamente incluído no grupo, participando do jogo de cartas de forma animada e compartilhando o momento de inebriamento com os companheiros de cela.

FIGURA 21 – A INTEGRAÇÃO DE NONATO COM OS PRESOS BEBENDO MARIA LOUCA



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Em outro momento, temos o ápice culinário do filme, o banquete servido a Etcétera que também é acompanhado de mais “Maria Louca”. Aqui, além da atuação do álcool como “lubrificante social”, vemos como alianças são forjadas sob a égide do momento de compartilhamento de alimentos. Quando o detento Etcétera é transferido para a prisão, o chefe da cela, Bujiú, deseja dar um banquete com a intenção de estabelecer uma boa relação com novato, como visto no diálogo abaixo.

Lino:

— Então Bujiú, parece que ladrão chega mesmo. Foi confirmado cara.

Bujiú:

— Ô Alecrim, chega ai. Senta ai.

[Alecrim se senta no meio dos dois]

Bujiú:

— Presta atenção que o papo é federal. Tá vindo pra aqui, pra ficar no meio da moçada, o Etcétera. Você tá ligado quem é o Etcétera?

Alecrim:

— Nunca ouvi falar não.

Bujiú:

— Pô, Etcétera, mermão, é o cara. É o cara que manda nos cara, e a gente tá querendo receber o cara numa boa, com todo procedimento, tá ligado, mermão? Tá ligado Alecrim?

Alecrim:

— Tava ligado não, mas agora to ligado.

Bujiú:

— Então, presta atenção mermão. Eu quero ficar numa boa com o cara, ficar nos conforme, conceito. Então pro domingo agora eu quero que tu pense num negócio bem tesudo de comer, cê ta me entendendo? Sabe aquelas coisas que tu come e quase goza mermão?

Alecrim:

— Domingo já?

Bujiú:

— É, domingo agora, quero comida e bebida de qualidade.

Alecrim:

— Já é.

Bujiú:

— Ó, é domingo agora hein, pra comemorar a transferência do Etcétera, a gente vai conseguir pra você a cozinha principal, com tudo dentro mermão, pra tu meter bronca, tá ligado?

Lino:

— Porra Bujiú, a cozinha principal vai ficar cara pra caralho.

Bujiú:

— Não interessa mermão, é o Etcétera, a gente tem de investir, porra.

Como colocado por Contreras e Gracia (2015), os períodos de transição na vida dos indivíduos são marcados por celebrações cerimoniais que envolvem comida e bebida, como nascimentos, formaturas e casamentos. Aqui, a chegada de Etcétera marca um momento transicional na cadeia: ele é um preso com conexões, que vai alterar a dinâmica social do ambiente, colocando Bujiú, antes o todo-poderoso, em segundo lugar. Assim, não apenas Bujiú organiza uma refeição para

recepcionar Etcétera, como também não mediu despesas para tal evento, servindo inúmeros pratos e bebidas caras. A mudança e a chegada do novo morador são um evento que merece ser celebrado (ainda que existam intenções por trás dessa celebração), e, assim como nas comemorações sociais de transição, o consumo cerimonial de alimentos indica que uma alteração significativa nas relações e reciprocidades socioeconômicas está tomando lugar.

A comida aqui age como item de “compra” de Etcétera, uma forma de receber de forma hospitaleira o influente novo preso com o intuito de cultivar um relacionamento que pode se tornar vantajoso à Bujiú. Aqui percebemos claramente como o alimento transpõe a barreira do biológico para se inserir como agente social em uma espécie de pacto não-verbal através do banquete que simboliza “o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato” (JOANNÉS, 1996, p.56). A comensalidade dialoga com o ato de acolher, e, logo, com a hospitalidade, um convite a pertencer ao grupo que compartilha a mesa. No banquete, Bujiú deseja não apenas compartilhar os pratos pagos por ele, mas também anseia criar vínculos com Etcétera ao fazê-lo sentir-se parte daquele grupo para se beneficiar de sua posição elevada dentre os presos, uma vez que o comer junto e a partilha de alimentos “têm também a função de abrir a quem não é da família o círculo doméstico, inscrevê-lo na comunidade familiar” (VERNANT, 2008, p. 211).

FIGURA 22 - BANQUETE SERVIDO A ETCÉTERA



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Tais cenas aqui até agora apresentadas também trazem outro aspecto tangente da comensalidade, a definição de hierarquias dentre os convivas. Enquanto o compartilhamento da mesa expressa simbolicamente a socialização e identificação comunal, ela também é um espaço de transmissão de regras e de reflexo da

hierarquia social presente. Poulain (2006, p. 198) apresenta que “é pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais, e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores”, enquanto Halbwachs (1970) defende que o sistema alimentar, e especialmente a comensalidade, exprime funções de socialização e consequente interiorização das regras de conduta; de controle social, já que o desrespeito às regras gera sanções; e regulação social, com os comportamentos dos indivíduos se tornando de certo modo previsíveis uma vez que eles conhecem as regras. Para o autor, a alimentação, sobretudo a refeição familiar, com seu sistema normativo marcado que apresenta sanções imediatas quando transgredido (como o filho ser punido por comer fora de hora ou por transgredir a hierarquia da mesa), é tida como uma instituição central da sociedade, já que ela apresenta a disposição dos papéis na família e fora dela, tornando previsíveis os comportamentos dos indivíduos em sociedade devido à sua dimensão socializadora, e age como modo de transmissão de regras e valores num âmbito regulatório. A dinâmica existente entre os indivíduos quando à mesa reflete a ordenação classificatória daquele grupo mediante a adoção e o respeito a protocolos, como colocado por Flandrin e Montanari (2015, p. 109):

o banquete, expressão da comunidade, representa também as hierarquias e as relações de poder no seu interior. Essas relações de poder expressam-se pelo lugar que cada um ocupa na mesa, pelos critérios de repartição dos alimentos, pelo tipo de alimentos servidos a cada conviva.

Em *Estômago*, examinando a forma como os presos fazem as refeições e como se dá o ritual alimentar à mesa, percebemos o reflexo da hierarquia e da estrutura do grupo. Nonato, em uma cena, nos apresenta como funciona o esquema de poder dentro da cela e ao longo do filme o espectador aprende que, quanto mais alto a posição que a pessoa ocupa no beliche, maior o seu poder ali.

Nonato:

— É bom eu explicar umas coisas de poder aqui nesse xadrez. Esses dois que ta conversando é o Guenta Ai e o Boquenga. O Boquenga é ladrão mixuruca, não manda porra nenhuma, mas vive dando palpite. O Guenta Ai desde que foi preso só se fode, coitado. Separado dos outros é esse ai Quietão. O nome diz tudo. Sequestro. Num dá papo pra ninguém, então deixa ele quieto. Esse com cara de menino criado por avó é o Magrão. Magrão era mula. To xingando não, é que ele era daqueles que leva tóxico na barriga e engole os bagulhos para não acharem. Fez tanto isso que pegou dor de

estômago e vive engolindo aquelas pastilhas brancas de azia, que ele compra do Lino, que é esse aí. O Lino é o correria do xadrez, o cara que arranja as coisas pro resto da rapaziada. E cobra, claro. Esse que tá sempre mau humorado é o Valtão. Laranja ele. Deu merda, ele levanta o dedo e diz: fui eu. Bom, esse negão é o dono do Laranja e do xadrez todinho. Manda nos outros porque faz umas coisas que nem sendo bem cruel mesmo a pessoa faz. Bujiú o nome dele. Tem celular e tem visitar de mulher, e não é só a dele não. Ele sabe convencer as pessoas do que quer, bem dizendo. Por causa disso que o xadrez nosso tem poucas pessoas, enquanto os outros têm pra mais de trinta. Bujiú, beliche de cima.

A explicação dada por Nonato esclarece as atribuições dos presos na cela, e, uma vez que a “refeição e tudo o que a ela se ligava era, e em larga medida ainda é, um veículo determinante de status e hierarquia – e também aspiração –, qualquer que seja o padrão dominante da sociedade” (STRONG, 2004, p. 15), através das cenas de comensalidade do grupo também é possível perceber como a estrutura hierárquica se organiza. No primeiro momento de refeição mostrado ao espectador, aprendemos como os presos se alimentam: carcereiros trazem recipientes contendo os alimentos do dia e os detentos se servem dentro da cela. Sabemos tanto pela fala de Nonato quanto pela posição ocupada no beliche que Bujiú é o chefe da cela, e, devido à sua posição de poder, ele é o primeiro a comer, sendo até mesmo servido por Valtão. Montanari (2013, p. 163) explica que “a atribuição de um pedaço em vez de outro nunca é casual (a menos que, uma vez mais, não se queira exprimir a *falta* de hierarquias), mas reproduz as relações de poder e de prestígio no grupo”, dialogando diretamente com a proposição de Bourque (2001, p. 93, tradução nossa¹⁰⁴) sobre como o “status é indicado pela ordem em que as pessoas são servidas, as posições em que as pessoas estão sentadas e até o tamanho e a qualidade dos pratos usados”. Logo, a ordem seguida pelos presos na hora de se servir se relaciona com a posição ocupada por eles na cela, e como o recém-chegado Nonato ocupa o lugar mais baixo na cadeia alimentar, ele se serve por último.

As relações de poder também são respeitadas no banquete realizado em homenagem à Etcétera, com ele sendo servido em primeiro lugar, seguido pelo segundo preso mais importante da mesa na hierarquia, Bujiú. O preso recém-

¹⁰⁴ Do original, “status is indicated by the order in which people are served, the positions in which people are seated, and even the size and quality of the plates used”.

transferido é o convidado de honra e representa um poder superior ao de Bujiú, e, por tal razão, senta-se na ponta da mesa. Tradicionalmente, esse lugar é ocupado pelo indivíduo de maior prestígio do grupo, como colocado por Chitakunye e Maclaran (2014). Ao estudarem as relações familiares sob a égide das refeições, os autores entendem que o momento da alimentação em grupo também é uma prática de reforço da dominação e do controle na estrutura familiar, com o indivíduo de maior poder sentando à ponta da mesa, o que “reforça o senso de ordem da família, bem como a dominação e controle dos pais” (CHITAKUNYE; MACLARAN, 2014, p. 61, tradução nossa¹⁰⁵). Em nossa percepção, os presos que dividem a cela sob o comando de Bujiú, apesar de não constituírem uma família, possuem relações entre si e assumem papéis que corresponderiam às crianças ou a familiares de menos poderio e controle em uma família nuclear. Bujiú se apresenta como o poder controlador da hierarquia familiar, entretanto, como a ordem anterior foi modificada pela inserção de um novo polo de poder, Etcétera, o último passa a auferir as relativas regalias alimentares advindas do papel de chefia.

É através da percepção dessa hierarquia e de seus mecanismos de mudança que Nonato consegue alavancar sua posição dentro da cela, com o início de tal movimento podendo ser traçado ao primeiro ritual de comensalidade dos presos mostrado ao expectador. A cena revela o nada sofisticado almoço dos presos, que se constitui de arroz, feijão, salada e carne moída, com os presos demonstrando sua insatisfação ao exprimirem “*que merda meu*” e “*puta que pariu, essa comida tá uma merda hein*” enquanto outro rebate “*não tá satisfeito, então vai pro hotel, rapá*”. Também tomamos conhecimento das precárias condições de alimentação dos presos através de um jornal lido por Giovanni, no qual a manchete revela que a melhora da comida servida é uma das principais reivindicações da rebelião mais longa na história do estado. Se a comida servida em hotéis é considerada refinada, a da cadeia é fundamentada na simplicidade e na replicação do ordinário, como revelado na fala de Nonato: “*ontem foi picadinho de carne, e anteontem, bife. Quer dizer, aproveitar bem aproveitadinho a carne três dias seguidos eles sabem*”. Além da trivialidade e da falta de sabor, outro elemento compromete a qualidade das refeições na cela: a presença de larvas e outros insetos. Nonato narra: “*bicho tem sempre, bicho é todo dia*”, enquanto a câmera se aproxima do prato do protagonista

¹⁰⁵ Do original, “reinforce a sense of family order as well as parental domination and control”.

para revelar que alguns insetos, ainda vivos, que se misturam ao arroz e a carne moída.

FIGURA 23 - O PRATO DE NONATO PERMEADO POR LARVAS



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Frente à constatação da falta de qualidade alimentar, os presos lamentam a transferência de um detento que sabia cozinhar para o presídio de Piraquara. Este é o momento do grande trunfo de Nonato, que passará de excluído da dinâmica da cela e forçado a dormir no chão a dono do ambiente através de suas habilidades como cozinheiro. Enquanto todos lamentam a qualidade da comida, o seguinte diálogo toma lugar:

Nonato:

— Se bota um pouquinho de alecrim e pimenta-do-reino, isso aqui vira outra coisa.

Boquenga:

— Tá resmungando o que ai rapaz?

Nonato [sem entender a pergunta]:

— Hum?

Boquenga:

— Tá resmungando o que ai porra?

Nonato:

— Se bota um pouquinho de alecrim e pimenta-do-reino, melhora a comida.

[todos os presos subitamente encaram Nonato com visível interesse].

Bujiú:

— Chega ai, chega ai porra.

[Nonato se aproxima de Bujiú].

Bujiú:

— Se nos arruma essa parada aí, e pimenta, tu cozinha pra nós?

Nonato:

— Cozinheiro, sim. Agora, tem que ter fogão, né.

Bujiú:

— Ué, tinha um bracinha que o outro usava, não tinha não? Cadê o bracinha?

Lino:

— Tá na mão, eu guardei.

Bujiú:

— Firmeza, Lino. Amanhã é dia de que, dia de servirem o que?

Nonato:

— Ô, não carece saber não. Se tiver um pouquinho de alho, pimenta, cebola, azeite pra refogar, um pouquinho de queijo ralado e alecrim, no que tiver a gente dá jeito.

No momento em que os presos descobrem que Nonato sabe cozinhar, ele adquire o apelido de um alimento (Alecrim). Essa nomeação permite analisar como o protagonista passa a ser de extrema importância para o grupo, passando a ser identificado como um item ligado à mais básica das necessidades humanas, o comer. Ao apresentar uma possibilidade de melhora nas refeições servidas, Nonato é elevado a novo cozinheiro da cela, enquanto o preso Aguenta Aí é rebaixado a cuidar da limpeza. Esse é o primeiro passo que marca a ascensão do protagonista na cadeia através da comida, ao passo que, fora dela, sua trajetória também é marcada pela elevação social tendo a comida como mediadora. Contreras e Gracia (2015, p. 211) colocam que “os contrastes entre as comidas de ricos e pobres em termos de ingredientes, estrutura e modos à mesa serviram historicamente para manifestar diferenças de status e de controle político”, evidenciando a forte ligação entre comida e estratificação social. Ao longo da história humana, é possível identificar que a demarcação entre ricos e pobres através de suas escolhas alimentares funcionou como indicativos da hierarquia, como no caso da Idade Média, durante a qual existia uma ligação profunda entre legumes e as classes mais baixas, enquanto aquelas mais altas deveriam consumir carnes de aves (GRIECO, 2015). O autor cita ainda que os médicos prescreviam determinados regimes, como o consumo de legumes pelos pobres e de carnes de quadrúpedes pela classe

mercadora, baseados em pretensas necessidades fisiológicas, e não como um resultado de imperativos econômicos e sociais.

No caso de *Estômago*, os alimentos estão intimamente ligados aos lugares que Nonato ocupa durante o filme e à sua posição neles. A citação de Kittler e Sucher (2008, p. 5, tradução nossa¹⁰⁶) reverbera a concepção de que a ascensão social de Nonato não se dá apenas pelo que ele come, mas também pelo que ele cozinha:

outra função do simbolismo alimentar é definir status - posição ou classificação de uma pessoa dentro de um grupo cultural específico. Os alimentos podem ser usados para significar posição social econômica: champanhe e caviar implicam riqueza, alimentos grelhados com mesquite e queijo de cabra sugerem mobilidade para cima, e feijão ou batata são tradicionalmente associados aos pobres.

O paralelismo entre as duas histórias de Nonato, fora e dentro da cadeia, tem desenvolvimento semelhante e utiliza os mesmos elementos propulsores do clímax de cada uma delas, porém com desfechos diferentes. Fora da prisão, inicialmente sua função é fazer coxinhas e pastéis, alimentos típicos de bares e lanchonetes e associados no filme a um lugar que, como colocado por Íria, só tem “*moscas, bêbados e coxinhas*”. Conforme a história progride e as habilidades culinárias de Nonato avançam, ele passa a trabalhar em um restaurante de “*cozinha internacional, ambiente familiar*”, onde são servidos vinhos finos e pratos sofisticados, como colocado por Giovanni. No ambiente prisional, a refeição introdutória simples composta por arroz, feijão, carne moída e salada logo dá lugar a pratos mais complexos preparados pelo protagonista: vemos xinxim de galinha com arroz de leite de coco, carpaccio, um porco inteiro assado. Naquele ambiente, a riqueza e a pobreza dos indivíduos são demarcadas pela sua hierarquia na estrutura social da cela, e certos comportamentos podem ocasionar alterações de status. As habilidades culinárias de Nonato fazem com que ele ascenda socialmente e conquiste posições melhores no beliche, o objeto que demarca a sua condição naquele recinto. Como ele diz, “*nesses dias, ninguém na cadeia tá com mais moral do que eu não. Não há do que se queixar muito agora, beliche do meio. Tamo*

¹⁰⁶ Do original, “another function of food symbolism is to define status—a person’s position or ranking within a particular cultural group. Food can be used to signify economic social standing: champagne and caviar imply wealth, mesquite-grilled foods and goat cheese suggest upward mobility, and beans or potatoes are traditionally associated with the poor”.

importante, hein Nonato. A pessoa quando dorme embaixo se sente bem prestígio cacete a quatro, mas se sobe pro meio, mermão, descobre que aquilo ali não era nada”.

A progressão de Nonato também é perceptível no campo do saber culinário, já que em um primeiro momento vemos diversos exemplos de seu desconhecimento alimentar: não reconhece nenhum dos ingredientes do macarrão à putanesca, acredita que o queijo gorgonzola estragou por estar mofado, não entende a comparação de Giovanni entre arte e culinária e pensa que deve colocar tinta no prato que será servido aos clientes. Após trabalhar no restaurante, Nonato se transforma em conhecedor de vinhos, ingredientes, preparos e pratos. Se já tinha um aparente dom para a cozinha, como visto no início de seu percurso culinário do boteco de Zulmiro, após o tempo no Boccaccio o personagem aprimora seus talentos, tanto que recebe uma profusão de elogios por parte dos companheiros de cela (*“Comem de limpar o prato e dizem de tesão pra cima: isso tá bom pra caralho, da hora, tá o bicho, puta que o pariu, tá massa, do tipo, de fuder, espetáculo, até melhor que buceta eu já ouvi”*).

Assim, podemos estabelecer um paralelo entre os dois arcos de Nonato: a sua chegada a um local estranho (cidade grande/ cela prisional), sua pouca importância ali (relegado a dormir no chão em ambos os lugares), o estabelecimento de relações tendo a comida como mediadora (com Giovanni e Íria/ com os detentos com quem divide a cela), e a ascensão a uma melhor condição do que aquela inicial por saber cozinhar (conquista um emprego bom e conhecimentos culinários/ conquista a posição mais alta na hierarquia da cela). Os paralelismos são até mesmo de ordem imagética, como visto nas cenas abaixo, nas quais o protagonista está cozinhando. Em um primeiro momento, vemos a cozinha suja de Zulmiro, com panelas encardidas e moscas pousando nos alimentos, com as unhas de Nonato escrutadas de sujeira. Tal cena encontra reflexo no enquadramento do processo culinário da prisão, com utensílios improvisados, insetos percorrendo os alimentos e panelas encardidas. Em ambas, Nonato ainda está em uma baixa posição na hierarquia social, e mudará tal situação através da comida.

FIGURA 24 - NONATO COZINHANDO NO BAR E NA PRISÃO



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Em outra cena, vemos o personagem na ampla e limpa cozinha do restaurante Boccaccio, com destaque para as unhas limpas do protagonista dessa vez, e sendo auxiliado por outros cozinheiros. Na prisão, temos o mesmo formato de cena no banquete oferecido a Etcétera, com Nonato tendo uma vasta cozinha à sua disposição e detentos para ajudá-lo a preparar os pratos.

FIGURA 25 - NONATO COZINHANDO NO RESTAURANTE E NO BANQUETE PARA ETCÉTERA



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

As duas histórias de Nonato empregam os mesmos componentes para a resolução do clímax final, a gula e o assassinato. Em ambos os arcos temos personagens motivados pela gula que afetarão diretamente as ações e a vida do protagonista, que assume o papel de assassino, porém em cada um temos resultados e consequências diferentes. No primeiro cenário, Íria come vorazmente e sua gula atua como item que desencadeia tanto a sua morte e a de Giovanni quanto

a prisão de Nonato, já que a gulodice da prostituta é saciada pelo jantar oferecido por Giovanni, que recebe seu pagamento em troca de favores sexuais. Ao presenciar o casal trocando carícias, Nonato se embebedado com o precioso vinho Sassicaia e mata os dois, o que acarreta sua conseqüente derrocada e prisão.

Entretanto, apesar de no segundo arco também haver gula e homicídio, o desfecho é favorável a Nonato. Durante o banquete na prisão, Bujiú se mostra com uma gula sem tamanho, o que leva a Etcétera chamar sua atenção: *“cê não para não cara? Devagar ai, o saco sem fundo. Porra, calma ai cara, você vai ter um troço assim”*. O preso rebate que a comida está boa e é especial, pedindo em seguida por mais comida: *“Ô Alecrim, tem um feijãozinho ai pra completar a mistura não?”*. *“Claro chefe, fiz um só pra você”*, responde Alecrim, que havia colocado veneno no feijão com o intuito de matar o líder da cela. Aqui, novamente temos a gula, dessa vez de Bujiú, e um assassinato cometido por Nonato, entretanto com o desfecho favorável ao protagonista dessa vez. Seguindo esta linha de pensamento, percebemos que a sobrevivência na prisão passa pela comida, seja através da sua forma de distribuição ou de consumo. Aquele que detém o controle sobre o que se come na cela ou como são preparados os alimentos também detém o poder absoluto sobre as demais questões acerca do funcionamento da cela.

Agora no papel de autoridade daquele ambiente prisional, Nonato se pergunta: *“agora quem aqui vai ter as manhas de me peitar? Com Etcétera de vem cá Alecrim, faz um refogado de carne, o que tem hoje, Alecrim... Quero ver bulir comigo. Como será o beliche do Etecetera, hem? Dizem que ele tem uma cela só pra ele, só. Possa ser. Possa ser que eu faça um prato bem chique pra ele, um macarrão putanesca. É, ele vai gostar do nome. Para arrematar, eu podia era mandar o Vagnão carcereiro arrumar uma garrafa daquele da Itália, o Sassicaia. Manhã vou pôr o Vagnão pra percurar isso aí. E uma mulher, também, que faz quase um ano que nada”*. Se o ditado diz que *“conquista-se um homem pelo estômago”*, Nonato realiza o feito com primazia, não cativando apenas Íria e Bujiú pela comida, mas também um emprego no restaurante de Giovanni, onde ele aprende sobre o universo gastronômico, e o beliche de cima na cela prisional, chegando ao topo da cadeia alimentar daquele ecossistema.

Por fim, o último dos aspectos da sociabilidade mediada pela alimentação e explorado no filme que analisamos é a proximidade entre sexo e comida. Como lembra Carneiro (2003), o termo correspondente a ingerir alimentos também é

frequentemente usado para descrever a atividade sexual em inúmeras línguas, como na portuguesa, na qual comer é o ato de consumir alimentos, mas na linguagem informar também significa transar. Expressões como “formas apetitosas”, “boca de cereja”, “doces palavras”, “relatos picantes”, “lábios carnudos” e “comer com os olhos”, dentre outras, demonstram como o universo culinário se encontra entrelaçado com o domínio da paixão, como colocado por Rossi (2014) e Nascimento (2007).

Como o sexo, a comida também é fonte de prazer físico, permeada por tabus e simbolismos, com ambos considerados como motores da história por Allende (2002) e entendidos por Carneiro (2003, p. 97) como os “dois polos do sentido da vida humana. E que, como tais, eles extravasam suas funções meramente materiais de assegurar a sobrevivência dos indivíduos e a da espécie para torná-los matrizes simbólicas essenciais de toda cultura”. Filmes como *A Comilança* (1973) e *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante* (1989) são exemplos que exploram as profundas conexões entre os prazeres alimentícios e os sexuais através dos laços que permeiam a sociedade a partir da combinação das duas atividades.

A ligação entre sexo e comida também advém da própria atribuição de propriedades eróticas a diversos alimentos, seja por analogia, como a ostras que lembram a vulva feminina (ALLENDE, 2002); seja por associação (ALLENDE, 2002), como o abacate, que tem seu nome derivado do vocábulo “‘awakatl’, isto é, ‘testículos’, em alusão ao seu formato pendurado aos galhos da árvore” (SOUSA, 2015, p. 78); seja pelas suas propriedades químicas capazes de induzir um aumento da circulação sanguínea e aumentar a libido. O chocolate, o amendoim, as uvas, o coelho, o anis, a tartaruga e o champanhe (ALLENDE, 2002) são exemplos de alimentos considerados capazes de despertar o desejo e abrir o apetite sexual, ditos afrodisíacos, termo oriundo da deusa grega do amor e da sexualidade, Afrodite (ALLENDE, 2002). Para a autora, os excessos ligados ao comer e ao ato sexual, traduzidos em gula e luxúria, têm a mesma origem:

o instinto de sobrevivência. A ligação entre comida e prazer sensual é a primeira coisa que aprendemos no nascimento. A sensação do bebê no mamilo, imersa no calor e no cheiro de sua mãe, é puramente erótica e deixa uma marca indelével pelo resto de sua vida. (ALLENDE, 2002, p. 165, tradução nossa¹⁰⁷).

Em *Estômago*, a ligação entre sexo e comida se apresenta de formas sutis em algumas falas dos personagens (*“tá com medo da massa? Aperta isso, é igual bunda de mulher”* / *“é bater o olhar e perceber que aqui tem carne boa e aqui não, é que nem olhar para uma mulher na rua, essas magras, falsa magra, sabe, e perceber que embaixo do vestido tem uma gostosa”* / *“esse aqui é o filé mignon, é o que há de melhor na carne, é que nem na mulher, a bunda”* / *“eu disse que o filé mignon é o correspondente da bunda na mulher, o melhor”* / *“vamos que lá no teu quarto eu te dou de comer”*), mas é na personagem Íria, a prostituta gluttona fisgada por Nonato pelo estômago, que a aproximação entre os elementos se completa de forma ímpar. A prostituta troca seu corpo e sua intimidade por um prato de comida, mas também acaba sendo comida, no sentido sexual, e se tornando comida, literalmente, ao final do filme.

A primeira interação entre Nonato e Íria ocorre mediada pelas coxinhas feitas pelo protagonista, que conquistam a mulher desde a primeira mordida (*“porra, coxinha boa pra caralho”*) e culminam em uma interação sexual entre o casal. Ao nosso entendimento, Íria parece personificar a percepção do italiano Casanova¹⁰⁸ sobre comida e sexo. Famoso por suas aventuras sexuais e apaixonado pela gastronomia, Casanova frequentemente associava os prazeres sexual e alimentar, inclusive podendo ter dado origem a conexão entre ostras e libido, já que o italiano relacionava a melhora de seu desempenho sexual com o consumo desse fruto do mar¹⁰⁹, se orgulhando de não existe melhor molho para ostras do que a saliva de uma mulher (KELLY, 2009). Se “para os homens fazer sexo é como comer, e comer

¹⁰⁷ Do original, “gula y lujuria, que tantas locuras nos hacen cometer, tienen el mismo origen: el instinto de sobrevivencia. El vínculo entre la comida y el goce sensual es lo primero que aprendemos al nacer. La sensación del bebé prendido del pezón, inmerso en el calor y el olor de su madre, es puramente erótica y deja una huella imborrable para el resto de la vida”.

¹⁰⁸ Giacomo Casanova foi um escritor, gastrônomo e libertino italiano famoso por suas proezas sexuais e pelas técnicas de sedução (KELLY, 2009).

¹⁰⁹ Além da aproximação entre ostras e desejo sexual feita por Casanova, outras possibilidades de origem dessa relação podem ser traçadas. Nascimento (2007) lembra que o molusco é rico em zinco, metal que aumenta o desejo masculino por através da elevação dos níveis de testosterona, enquanto Allende (2002) coloca que no famoso quadro de Sandro Botticelli, *O Nascimento de Vênus*, a deusa emerge do mar completamente nua e apoiada em uma concha.

é como fazer sexo: é nutrição... e da mesma forma como sempre existe um prazer diferente quando se experimenta diversos molhos [*ragoûts*], o mesmo acontece com o jogo do amor/orgasmo [*la jouissance amoureuse*]" (KELLY, 2009, p. 270), escreve Casanova, o mesmo acontece com Íria, que parece experimentar um prazer igual ao sexual, se não maior, quando come.

Numa analogia, primeiro Íria come, para depois ser comida, num intercâmbio de favores sexuais por refeições. Ela vende um tipo de prazer, o sexual, em troca da satisfação de seu prazer alimentar, como se o sexo fosse uma espécie de recompensa dada àquele que a alimenta. A percepção do funcionamento de tal comportamento se baseia nas cenas em que primeiro vem à comida, e o pagamento em seguida, através do sexo: a primeira transa com Nonato é feito após ele oferecer coxinhas a ela; novamente repetem o ato após o protagonista lhe cozinhar um prato de macarrão; Giovanni é recompensando sexualmente após lhe proporcionar um jantar em seu restaurante. O ápice do banquete sexual se dá na cena que Kuczynski (2012) chamou de “sexo à putanesca”, a qual começa focada em Nonato nu ao som de gemidos, e aos poucos a câmera se distânciava, revelando Íria deitada de bruços e, por fim, um prato de macarrão à putanesca à sua frente. Nesse momento, comida e sexo se se juntam em uma orgia de prazeres físicos que culminam na satisfação dos dois personagens, para Nonato no âmbito da luxúria enquanto aproveita o regozijo sexual e para Íria no da gula, já que se delicia com um prato há muito desejado por ela, como expresso em seu primeiro encontro com Nonato (“*um macarrão que é a minha cara, vai alcaparra, tomate, aliche [...] chama macarrão à putanesca*”).

FIGURA 26 - SEXO À PUTANESCA, COMO COLOCADO POR KUCZYNSKI (2012)



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Assim como coloca Giard (1997, p. 264) “nós comemos com a nossa boca, orifício corporal cujas partes (lábios, dentes, mucosas internas) e funções (saborear, tocar, lambear, acariciar, roçar, salivar, mastigar, engolir) intervêm em alto grau na relação amorosa”, o filme brinca com as diversas concepções do comer, apresentando a diversidade do vocábulo em sua trama. O comer físico, do alimento, tem lugar em diversos momentos, seja no restaurante, no boteco ou na cadeia, onde a comida é efetivamente consumida pelos personagens. O comer sexual encontra lugar nas cenas com Íria, onde ela se torna a refeição degustada metaforicamente. E, por fim, o comer antropofágico, não no contexto simbólico usualmente aplicado, mas sim no que remete ao canibalismo. A bunda de Íria se torna o prato principal e, por mais que o filme não mostre Nonato ingerindo a iguaria, durante todo o filme as cenas de comida sempre obedeceram à sequência preparo – consumo, então por analogia podemos inferir, ou ao menos, presumir, que o protagonista saboreou o filé mignon da mulher.

Com a análise em mente, observamos novamente os personagens de acordo com a quaternidade mítica, e percebemos como Nonato se encaixa tanto no arquétipo de herói (*Filius*) quanto de vilão (*Diabolus*). O filme parece lidar com a temática identitária do sujeito pós-moderno, como vimos no capítulo 4, que é composto não apenas por uma característica, mas transita dentro de um espectro de emoções e vivências, se adaptando ao ambiente conforme necessário. Entendemos aqui que tal deslocamento constante entre diferentes polos se mostra necessário para a vida em sociedade, e que justamente por Nonato incorporar as características dos dois arquétipos é que ele consegue tirar o máximo das situações que lhes são apresentadas. Seguindo os atributos clássicos do herói, como trabalho árduo, humildade e determinação, ele consegue um emprego melhor e um beliche mais alto na cela, enquanto se valendo de traços referentes à vilania, como oportunismo, astúcia e escrúpulos duvidosos, se vinga de Íria e de Giovani e conquista a posição mais alta dentro da cela. Apesar desta modificação na atribuição dos arquétipos *Filius* e *Diabolus* em *Estômago*, temos a comida em um encaixe certo no papel de *Spiritus*, agindo tanto em favor do protagonista quanto em sua oposição, e a ascensão social como *Pater*, já que é a busca por melhores condições sociais e econômicas que iniciam a trama de Nonato.

7 MCDONALDS, OBESIDADE E HAMBÚRGUERES

Neste último capítulo de análise, procuramos identificar como o documentário *Muito Além do Peso* trabalha questões ligadas à modernidade alimentar e as transformações ocorridas pela industrialização alimentar, assim como as particularidades do gênero documentário e de que forma os arquétipos propostos por Canevacci (1984) se fazem presentes na diegese da obra.

7.1 MUITO ALÉM DO PESO

Com aprovação da audiência de 100% no Rotten Tomatoes e nota 8.1 no IMDb, o documentário *Muito Além do Peso* de 2012 tem direção de Estela Renner e foi produzido por Maria Farinha Filmes, sendo nominado ao prêmio de melhor documentário, melhor documentário brasileiro e melhor filme brasileiro no Festival Internacional de São Paulo. As buscas¹¹⁰ sobre as produções que utilizam *Muito Além do Peso* se mostraram infrutíferas, não tendo encontrado nenhum trabalho que tratasse sobre o documentário. Assim como fizemos em *Ratatouille*, é necessário um momento para articular sobre as particularidades do formato documentário e como proceder com a análise fílmica frente uma narrativa não ficcional.

Primeiramente, é importante citar a grande divisão existente no meio fílmico entre as vertentes documentário e cinema de ficção e a dificuldade de delimitação do que constitui um documentário. Para intuito de esclarecimento, aqui utilizamos as definições de Aumont e Marie (2003), presentes em *Dicionário teórico e crítico de cinema*, para cinema de ficção e documentário. O primeiro é “uma forma de discurso que faz referência a personagens ou a ações que só existem na imaginação de seu autor e, em seguida, na do leitor/espectador. De modo mais geral [...] tudo o que é inventado como simulacro” (p. 124/125), enquanto o segundo se fundamenta em “uma montagem cinematográfica de imagens visuais e sonoras dadas como reais e

¹¹⁰ As pesquisas foram feitas em novembro de 2018 no Catálogo de Teses e Dissertações da Capes, na Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD), na Scientific Electronic Library Online (SciELO), e nos Anais do Intercom (dentro do Grupo de Pesquisa de Cinema pertencente a Divisão Temática de Comunicação Audiovisual), e os trabalhos deviam ter alguma relevância à presente pesquisa e terem sido produzidos 2008 a 2018. Por fim, o Google Acadêmico foi utilizado como ferramenta auxiliar para conferir se nenhum trabalho dentro dos temas procurados havia sido deixado de fora.

não fictícias” (p. 86). Apesar da questão sobre os formatos e suas especificidades se constituir um profundo debate, especialmente na problemática que se liga as discussões do real e imaginado, ficção e não ficção¹¹¹, aqui não abordaremos todos os seus aspectos devido o nosso foco ser direcionado ao modo de análise de um documentário, além do espaço reduzido. As questões de narrativa são as que nos interessam, já que esse é o elemento por nós escolhido para análise nos filmes, em detrimento dos aspectos técnicos, e também devido à teoria de Canevacci (1984) estar calcada na estrutura diegética dos produtos cinematográficos. Assim, aqui abordamos como o documentário é um formato que possui narrativa e, assim, possibilita a aplicação da metodologia escolhida.

Embora o documentário tenha formas pouco delimitadas sobre os seus limites, Nichols (2010) aponta algumas características gerais que podem ajudar a definir o contorno do que seria um documentário:

o uso de comentário com voz de Deus, as entrevistas, a gravação de som direto, os cortes para introduzir imagens que ilustrem ou compliquem a situação mostrada numa cena e o uso de atores sociais, ou de pessoas em suas atividades e papéis cotidianos, como personagens principais do filme. (NICHOLS, 2010, p. 54).

O não uso de atores contratados, mas sim de pessoas em seus papéis cotidianos, cria a impressão, a qual permeia a sua definição geral e de senso comum, que o documentário traz a realidade crua fixada diretamente na película, pressupondo que o ali mostrado de fato existe e pode ter sua experiência comprovada. Mas como colocado por Nichols (2010, p. 47), a imagem pensada como uma reprodução da realidade do documentário é na verdade uma representação, uma visão de mundo “com a qual talvez nunca tenhamos nos deparado antes, mesmo que os aspectos do mundo nela representados sejam familiares”. Essa representação do real faz com que o documentário trabalhe com algo que representa uma existência real, o que cria uma narrativa, como colocado por Aumont *et al* (2002, p. 101), já que “qualquer objeto já é signo de outra coisa, já está preso em um imaginário social e oferece-se, então, como o suporte de uma

¹¹¹ Para discussões sobre o tema, consultar:

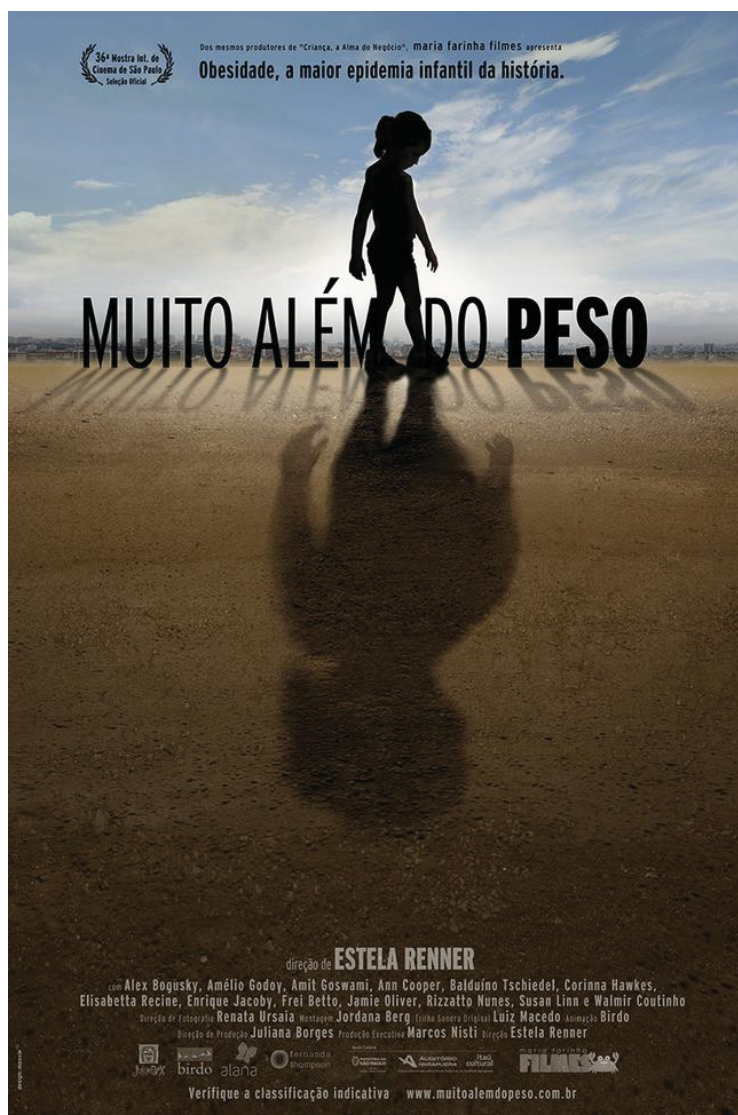
BORDWELL, David (1985). **Narration in the Fiction Film**, Madison, Wisconsin: University of Wisconsin Press.

RAMOS, Fernão (Org.), **Teoria contemporânea do cinema**: documentário e narratividade ficcional, São Paulo: Editora SENAC, pp. 69 -104.

pequena ficção”. Então aqui vemos que o documentário também segue, mesmo que parcialmente, uma estrutura narrativa utilizada nos filmes de ficção.

Renov (1993) também ressalta que tal formato compartilha semelhanças com o cinema de ficção em questões de performance, semiótica e construção de narrativa, citando elementos narratológicos compartilhados pelos dois formatos. A construção de personagens e sua caracterização arquetípica, a criação de suspense devido à intercalação das narrativas dos entrevistados, o emprego da linguagem poética, música ou narração como forma de atingir o emocional do espectador e o *close-up* como forma de demonstração de emoções são componentes apontados por ele que criam um paralelo entre as narrativas de ficção e as do documentário. Tal ideia é corroborada por Aumont *et al* (2002), que ressalta os procedimentos narrativos utilizados pelo documentário para manter o espectador interessado, como a dramatização “que transforma uma reportagem em pequeno filme de suspense” (p. 102); o itinerário percorrido dentro do filme em busca de exemplificar e demonstrar o tema, que instaura um desenvolvimento e continuidade; e a caracterização de personagens, “que fingirá contar a vida ou as aventuras, para dar à heterogeneidade das informações recolhidas uma aparência de coerência” (p. 102).

Com efeito, vemos que, apesar das diferenças quanto as técnicas de filmagem, as aproximações do real e a credibilidade do que é mostrado, cinema de ficção e documentário compartilham elementos de construção narrativa que nos permitem utilizar a mesma fórmula de análise para os dois formatos. Para que o documentário fosse não-narrativo, “seria preciso que ele fosse não-representativo, isto é, que não se possa reconhecer nada na imagem e que tampouco se possa perceber relações de tempo, de sucessão, de causa ou de consequência entre os planos ou os elementos” (AUMONT *et al*, 2002, p. 93). Em *Muito Além do Peso*, encontramos características que Aumont *et al* (2002) e Revon (1993) atribuem á narrativas de filmes de ficção: temos a apresentação de personagens e a criação de uma linha narrativa através da utilização dos mesmos personagens ao longo do filme e de um narrador em comum que atua como mediador da realidade. Uma sucessão de acontecimentos que se encadeiam através de relações de oposição e repetição (AUMONT *et al*, 2002), conectados por uma amplitude de personagens que, apesar de não se relacionarem fisicamente no filme, tem seus caminhos entrelaçados através de discursos e vivências semelhantes que tangem a todo momento o mesmo motivo, a má alimentação.

FIGURA 27 - O PÔSTER DO FILME *MUITO ALÉM DO PESO*

Fonte: retirado do site IMDB¹¹².

Muito Além do Peso é um documentário que aponta como pela primeira vez na história humana crianças têm apresentado sintomas de doenças de adultos, como problemas de coração, de respiração, pressão alta, diabetes etc., devido à obesidade infantil. Focado sobretudo na conjuntura brasileira através da apresentação da realidade alimentar de crianças de todo o país, do Amazonas ao Rio Grande do Sul, o longa mostra que um terço das crianças apresenta excesso de peso e estabelece um diálogo sobre como a publicidade, pais, professores, médicos e outros profissionais se envolvem na cadeia alimentar infantil. Calcado em entrevistas com crianças obesas, como Yan, de quatro anos, que tem problemas no

¹¹² Disponível em <https://imdb.to/2HjZXM1>.

coração e no pulmão; Erik, oito anos, que tem pressão alta; e Virna, que tem a alimentação de ultraprocessados¹¹³ como base, o documentário destaca pesquisas que apontam que doenças cardíacas, cânceres e derrames, todos diretamente ligados à dieta e à obesidade, são as principais causas de mortes nos Estados Unidos, com números muito acima daqueles ligados a homicídios e acidentes. Vemos a ignorância das crianças em relação ao que ingerem ao não saberem a quantidade de açúcar presente em refrigerantes e bebidas adoçadas, além de não reconhecer grande parte das frutas, verduras e legumes que lhes são mostrados, sempre alegando que preferem alimentos como salgadinhos, bolachas e hambúrgueres.

A propaganda de alimentos tem destaque no filme, a qual em geral associa comidas de alto valor energético com bem estar e qualidade de vida, o que influencia tanto as crianças quanto os pais, os quais desconhecem as abundantes calorias e os malefícios de tais produtos. Endocrinologistas, psicólogos, nutricionistas, professores, escritores e sociólogas debatem como é alarmante a perda da cultura alimentar tradicional em favor da presença constante de alimentos ultraprocessados na dieta cotidiana não apenas das crianças, mas de toda a população. Apesar da maioria dos personagens de *Muito Além do Peso* residir em cidades e ter fácil e amplo acesso a alimentos ultracalóricos através das grandes redes de supermercados, o documentário faz um paralelo mostrando uma aldeia de índios que consome produtos processados, como conservas, bolachas e refrigerantes em baixas quantidades, simbolizando uma espécie de resistência ao grande mercado alimentício ao valorizar frutas e ingredientes locais.

De modo geral, o documentário promove uma reflexão tanto sobre a epidemia de obesidade infantil relacionada à falta de hábitos saudáveis quanto à política socioeconômica de produtos processados e a enorme influência da indústria alimentar tanto nas decisões individuais, na publicidade e até mesmo na merenda escolar.

¹¹³ Alimentos ultraprocessados são aqueles produzidos com altas quantidades de açúcares, gorduras, sal, proteínas da soja e do leite, além de compostos sintetizados em laboratórios oriundos de elementos como o petróleo.

FIGURA 28 - A QUATERNIDADE MÍTICA NO FILME *MUITO ALÉM DO PESO*

Fonte: elaborado pelo autor (2019)

Em *Muito Além do Peso*, temos a comida no papel de *Diabolus*, a força antagônica representada pelo mal e pela sombra. Entendemos que a comida, como item vital à sobrevivência humana, é um elemento indispensável que traz sustento à vida. Porém, a partir do momento em que ela é transformada em pura mercadoria da indústria do consumo e busca não mais atender às necessidades biológicas e energéticas, mas sim oferecer estímulos ao consumo desregrado de substâncias viciantes que prejudicam o organismo, vemos que ela passa a ser percebida como vilã. Assim, investigamos em *Muito Além do Peso* os componentes abordados pelo filme que explicitem como em tempos recentes as práticas alimentares passaram por intensas transformações e atingiram o que alguns autores chamam de *McDonaldização* dos costumes (RITZER, 2000).

7.2 MONTANDO O HAMBÚRGUER

Em 1825, o gastrônomo Brillat-Savarin publicou *A Fisiologia do Gosto*, um tratado sobre gastronomia que evocava os prazeres da mesa e de uma boa refeição, além de observações fisiológicas e filosóficas sobre o gosto. Naquele tempo, o autor já versava sobre a obesidade, suas possíveis causas e malefícios, declarando que

a segunda e principal causa da obesidade reside nas farinhas e féculas que o homem transformou em base de sua alimentação diária. Já dissemos que todos os animais que vivem dos farináceos acabam engordando. Espontaneamente ou à força; o homem segue a lei comum. A fécula produz mais rápida e seguramente seu efeito quando unida ao açúcar. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 221).

Cerca de duzentos anos se passaram desde as observações feitas por Savarin, porém sua escrita sobre o excesso de peso se mostra extremamente atual e pertinente, como mostra o documentário *Muito Além do Peso*. Apesar da fome, uma das principais inimigas do homem em grande parte de sua história, ainda assolar diversas nações¹¹⁴, nos países industrializados o cenário é de abundância alimentar. Essa situação de fartura fez com que os problemas de saúde sofressem alterações, passando daqueles que se relacionam à desnutrição, como anemia e raquitismo, aos relacionados ao sobrepeso e à obesidade (CONTRERAS; GRACIA, 2015). No decorrer do século XX, a preocupação com os corpos, com a saúde e com a beleza física se tornou proeminente alvo de discussão social, enquanto a mudança nos hábitos alimentares foi um dos fatores que ocasionou esse intenso debate.

Apesar de a superabundância ter afastado o medo de não conseguir comida para parte da população mundial ao oferecer inúmeras opções aos indivíduos, ela também criou uma nova cultura de regulamentação da alimentação, principalmente nos quesitos de quantidade e qualidade. Açúcares, gorduras e sal são alguns dos elementos que a indústria da saúde combate, corroborado por discursos médicos e pela publicidade que a todo tempo exalta silhuetas esbeltas e os produtos light e diet. Imersos na cultura imagética e constantemente bombardeados por imagens de corpos perfeito, que por vezes parecem irreais, os indivíduos são condicionados a almejar tais perfis enquanto a publicidade de alimentos ricos em açúcares e gorduras dita cada vez mais um sistema alimentar baseado em refeições rápidas, pobres em nutrientes e viciantes ao trazerem prazer não apenas gustativo, mas também psicológico e emocional. A desestruturação das práticas e do sistema alimentar ocorrida em tempos recentes contribuiu para uma crise multidimensional que engloba problemas físicos, psicológicos, ecológicos e emocionais.

Lipovetsky (2007, p. 32) coloca que nos trinta anos seguintes após a década de 1950, o capitalismo entrou em sua segunda fase, a “sociedade da abundância”, marcada por organizações industriais focadas na padronização e na produção em grandes volumes de seus produtos. A tecnologia pós-guerra, aliada ao modelo Taylor-Fordista que otimizava a produção, permitiram o aumento da

¹¹⁴ Para mais informações sobre o paradoxo do aumento da obesidade e a crise da fome, consultar: BELIK, Walter; CAPACLE CORREA, Vivian Helena. A Crise dos Alimentos e os Agravantes para a Fome Mundial. **Mundo Agrário**, v. 14, n. 27, dez. 2013.

produtividade e que as massas consumissem “uma demanda mais psicologizada e individualizada, um modo de vida (bens duráveis, lazeres, férias, modas) antigamente associado às elites sociais” (LIPOVETSKY, 2007, p.33). As fábricas do setor alimentar também passaram a operar sob a lógica da quantidade, utilizando a tecnologia pós-guerra para alavancar a produção e expandir o mercado, já que a “indústria de fertilizantes químicos (juntamente com a de pesticidas, derivados de gases venenosos desenvolvidos para a guerra) é o produto do esforço do governo para adaptar sua máquina de guerra a propósitos pacíficos” (POLLAN, 2006, p. 37). As principais mudanças no paradigma da indústria agrícola podem ser sumarizadas na chamada Revolução Verde¹¹⁵, as inovações agrícolas resultantes da “combinação de insumos químicos (fertilizantes, agrotóxicos), mecânicos (tratores e implementos) e biológicos (sementes geneticamente melhoradas)” (ALBERGONI; PELAEZ, 2007, p. 34).

Como colocado por Fischler (2015), a partir da segunda metade do século XX, a produção da indústria agrícola se intensifica, com acentuada elevação das trocas à nível mundial e crescimento de espaços dedicados à monocultura. Juntamente com o crescente número de mulheres que entram no mercado de trabalho a partir de 1960¹¹⁶, surgem as grandes redes de supermercados e o marketing alimentar focado no consumo de massa, o que faz com que grande parte do trabalho culinário seja então deslocado da cozinha para a fábrica com a comercialização de opções alimentares de fácil preparo afim de proporcionar um maior aproveitamento do tempo. Assim, a indústria alimentar passa a oferecer mecanismos, como o micro-ondas, e produtos de fácil consumo, como os enlatados e pratos congelados e já prontos que facilitam o preparo e acabam por diminuir a função socializadora da cozinha, tornando o alimento em algo “sem identidade, ‘sem qualidade simbólica’, como ‘anônimo’, ‘sem alma’, ‘saído de um local industrial não

¹¹⁵ A nomenclatura Revolução Verde se popularizou após o seguinte discurso proferido em 1968 por William Gaud, da Agência para Desenvolvimento Internacional dos Estados Unidos: “[...] estamos no limiar de uma revolução agrícola. [...] Não é uma revolução vermelha, violenta como a dos soviéticos, nem uma revolução branca como a do Xá no Irã. Eu a chamo de revolução verde. Essa nova revolução pode ser tão significativa e benéfica para a humanidade como a revolução industrial de um século e meio atrás”. (STANDADGE, 2010, p. 147).

¹¹⁶ Aqui, é importante fazer um adendo sobre a industrialização alimentar brasileira. Enquanto em países como os Estados Unidos e a França a modernidade alimentar ter se iniciado na década de 1960, no Brasil tal processo é tardio, ocorrendo principalmente a partir da década de 1980. Entretanto, apesar de tardia, os efeitos acarretados pelas mudanças no sistema alimentar concernentes à industrialização no Brasil são os mesmos observados nos demais países.

identificado', numa palavra, dessocializado" (POULAIN, 2006, p. 51). O responsável pela alimentação da casa deixa de ter o papel de escolha, compra e preparo dos alimentos para simplesmente esquentar os pratos, num movimento que transfere as decisões alimentares do âmbito doméstico para o setor industrial. Tal transformação ocasiona alterações no gosto dos alimentos, que já não tem as características gustativas que os consumidores estavam acostumados (FISCHLER, 2015) devido à sua produção massiva que prioriza a rapidez e fácil distribuição. Contreras e Gracia (2015, p. 427) discorrem sobre as alterações nas propriedades organolépticas dos alimentos frente ao intenso processo industrial ao qual são submetidos:

as aplicações tecnológicas à denominada 'cozinha industrial' permitiram 'manipular' todos e cada um dos atributos sensoriais que haviam possibilitado identificar e caracterizar um alimento: cheiro, textura, forma, cor e sabor, principalmente. Desse modo, hoje, nem a composição, nem a forma, nem os cheiros, nem as texturas dos alimentos encerram necessariamente um significado preciso e familiar.

Tais transformações que tornam o alimento um "objeto comestível não identificado" (FISCHLER, 1988, p. 289, tradução nossa¹¹⁷) destituído de muitas das suas características orgânicas, como a perecibilidade, podem ser percebidas no filme fala da bióloga Maluh Barciotte, que relata sobre um bolinho ganhado por ela: *"ele era muito artificial, muito ruim, um gosto excessivamente artificial. Ai eu deixei, guardei, e esse bolinho está aqui, ele tem um ano e meio, e de lá pra cá, nenhum outro ser vivo se interessou por esse bolinho, nem um fungo, ele não embolorou"*.

FIGURA 29 - MALUH BARCIOTTE MOSTRA O BOLINHO



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

¹¹⁷ Do original, "unidentified edible object".

Poulain (2006) chama a atenção para o fato de que a industrialização corta o vínculo entre a natureza e o alimento, já que ela descola parcialmente o comedor do cenário biocultural em que ele se insere ao desenraizar a comida de seu estado natural e destituí-la de suas funções sociais e de suas propriedades químicas e nutricionais originais. A adição de substâncias conservantes, secantes e corantes e a falta de informações sobre suas consequências e propriedades dá lugar à ideia de que “sabemos cada vez menos sobre o que comemos” (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 360). A leitura da lista de ingredientes dos alimentos ultraprocessados gera dúvidas por incluir substâncias químicas desconhecidas pelo consumidor, como evidenciado no documentário na dificuldade da cozinheira Maria de Resende Dias de ler e reconhecer os componentes quimicamente produzidos contidos em uma salsicha.

FIGURA 30 - MARIA DE RESENDE FALA SOBRE A MERENDA DA ESCOLA E LÊ OS COMPONENTES DE UMA SALSICHA



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

As novas formas de plantio, distribuição e consumo dos alimentos após a Revolução Verde não afetam apenas seus aspectos físicos e químicos, mas também sua relação com o comedor e a interação entre os comensais. Fatores como a entrada massiva das mulheres no mercado de trabalho, as modificações nos ritmos sociais e no tempo de trabalho, a difusão de novos modelos alimentares e ideais corporais (CONTRERAS; GRACIA, 2015), entre outros, aliados à industrialização da alimentação, causaram a reorganização, ou, como colocado por Poulain (2006), a desestruturação das práticas alimentares. A ritualização da refeição à mesa perdeu forças nos sistemas alimentares modernos, influenciado por fatores como o aumento

da liberdade de escolha dos comedores, tanto ao que comer, quanto ao local e ao horário; as novas ordenações de trabalho, que por vezes não permitem que a família se reúna no momento da refeição; e até mesmo a influência da televisão como objeto de foco no momento da alimentação familiar e a transferência da mesa para o sofá como lugar propício para a refeição. Em *Muito Além do Peso*, um “povo fala”¹¹⁸ exemplifica como a modernidade alimentar ocasionou mudanças quanto à comensalidade no âmbito familiar, especialmente em relação à compartilhar a mesa no momento da refeição:

Estela Renner:

— Na hora do jantar, quando você faz a refeição com a sua esposa, é com a televisão ligada ou desligada?

Entrevistado 1:

— Televisão ligada.

Estela Renner:

— Quando foi a última vez que você fez uma refeição com a sua família?

Entrevistado 2:

— Ah, nem lembro.

Estela Renner:

— Você come mais no sofá ou mais com a sua família na mesa?

Entrevistado 3:

— Mais no sofá.

A aplicação das técnicas Tayloristas de divisão técnica do trabalho afetou a relação dos indivíduos com o alimento, especialmente nos restaurantes fast-food (CONTRERAS; GRACIA, 2015), que são capazes de produzir um número elevado de refeições em um curto período de tempo e atendem a demanda por rapidez do preparo e consumo alimentar. Ritzer (1983) chama atenção para o fato de que a noção de eficiência guia a sociedade moderna, e os lanches, a comida congelada e

¹¹⁸ Para algumas entrevistas do documentário, como a aqui exemplificada, foi utilizada a técnica jornalística comumente chamada de “povo fala”, que, segundo o Manual de Comunicação da Secretaria de Comunicação do Senado Federal, “é o conjunto de entrevistas gravado com pessoas escolhidas aleatoriamente, em geral na rua, para ouvir qual a percepção delas em relação a determinado assunto. Como norma geral, não se credita o povo fala quando as respostas são muito rápidas” (MANUAL, 2019). Assim, como as pessoas entrevistadas em tais momentos não tiverem seus nomes creditados, por isso escolhemos aqui identificar os personagens conforme a ordem que aparecem na cena.

os restaurantes de comida rápida vão ao encontro da concepção de agilidade e economia de tempo. Em *Muito Além do Peso*, vemos como a alimentação fora de casa guiada pela praticidade se torna costume em uma época em que o tempo parece ser o recurso mais limitado e ditador das escolhas alimentares. A mãe de Virna, de 9 anos, fala que em uma semana, a família fez apenas uma refeição em casa, e afirma a praticidade dos alimentos superprocessados, como a bebida láctea e os outros lanches mostrados, já que podem ser consumidos enquanto outras tarefas são realizadas.

Estela Renner:

— Vocês almoçam aonde?

Mãe de Virna:

— Em self-service, churrascaria, em restaurante, na verdade. Onde dá.

Estela Renner:

— E quando foi a última vez que vocês fizeram refeição aqui na casa?

Mãe de Virna [se virando para a filha]:

— Tá com poucos dias né, Virna? Acho que essa semana a gente já fez uma vez, semana passada.

[A cena que se segue mostra mãe e filha dispendo sobre a mesa uma enorme quantidade de bolachas recheadas, bebidas lácteas UHT sabor chocolate, achocolatado em pó, cereais matinais presentes em sua residência].

Estela Renner [se referindo a uma caixinha de bebida láctea UHT sabor chocolate]:

— E ela toma quantos por dia?

Mãe de Virna:

— Toma um, dois. Eu levo em consideração a praticidade, você toma dentro do carro, no trânsito, você vai tomando Nescauzinho e vai pro trabalho. Como eu me ausento de casa todos os dias pra trabalhar, então assim, eu quero que elas estejam alimentadas.

FIGURA 31 - OS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PRESENTES NA CASA DE VIRNA



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

A popularização de comidas “portáteis” (ELLIOT, 2008) incentiva a ideia de que os alimentos estão sempre disponíveis e prontos para o consumo, em qualquer hora e lugar, criando uma concepção que encoraja o comer constante e realizado juntamente a outras tarefas. Na proposta de tornar o momento alimentar um ato mais eficiente, o sistema utilizado nos restaurantes de comida rápida se traduz no que Ritzer (2019, p. 19/20, tradução nossa¹¹⁹) chamou de *McDonaldização* da sociedade, “o processo pelo qual os princípios do restaurante de fast-food estão dominando cada vez mais setores da sociedade americana e do resto do mundo”. Guiado por estratégias que prezam pela rapidez, eficiência, controle do processo e do comportamento dos consumidores através do uso de itens como filas, menus fixos com poucas opções e lugares desconfortáveis que levam o cliente a comer ligeiramente e logo partir (RITZER, 2019), tal processo age como uma forma de globalização que favorece a uniformização alimentar planetária (RITZER, 2019; FISCHLER, 2015) pela repetição do mesmo modelo à nível mundial. A maximização dos lucros com a redução dos custos através da padronização e da mecanização nos restaurantes fast-food viabiliza a produção de alimentos, embalagens e serviços que

¹¹⁹ Do original, “the process by which the principles of the fastfood restaurant are coming to dominate more and more sectors of American society as well as of the rest of the world”.

são projetados para circular de maneira rápida e barata através e fora desses restaurantes, oferecendo aos clientes a mais moderna experiência de comer. Velocidade, conveniência e padronização substituíram o estilo de design e criação na culinária, o conforto dos relacionamentos em servir e a variedade disponível na escolha. (RITZER, 1983, p. 100, tradução nossa¹²⁰).

O momento da alimentação passa de uma pausa para apreciação gustativa a uma tarefa feita em conjunto à outra atividade, já que se come trabalhando, estudando, assistindo televisão com o intuito de “desfrutar o máximo em menos tempo” (CONTRERAS; GRACIA, 2015). Uma vez que a concepção de economia de tempo norteia a cultura alimentar, os lanches¹²¹ tomam o lugar das refeições principais, que passam de três (café da manhã, almoço e jantar) a inúmeros momentos para beliscar enquanto compartilha-se o consumo alimentar com outras atividades, “mordiscando constante, escapando assim às exigências e aos controles sócio-culturais tradicionais” (FISCHLER, 2010, p. 11, tradução nossa¹²²). A alimentação moderna permite ao comensal urbano escolher sua refeição dentre de uma infinidade de opções, seja no supermercado ou em restaurantes, já que os avanços na área de conversação, distribuição e acondicionamento

reduzem consideravelmente a pressão do nicho ecológico. Agora, os mercados não raciocinam mais em âmbito nacional. As empresas agroalimentares transnacionais distribuem em todo o planeta carnes e peixes congelados, conservas enlatadas, queijos, Coca-Cola, ketchup, hambúrguer, pizza.... (POULAIN, 2006, p. 29).

Além disso, essa situação de maior acessibilidade e flexibilidade possibilitou ao consumidor se alimentar nos moldes que bem entender, sozinho ou acompanhado, em qualquer tempo, sem a necessidade de sentar-se à mesa ou até mesmo de preparar a própria refeição. Isso implica em mudanças no sistema alimentar como a diversificação de produtos e pratos para comensais que dividem a

¹²⁰ Do original, “food, packaging, and service are designed to move quickly and cheaply through and out of these restaurants, giving customers the most modern eating experience. Speed, convenience, and standardization have replace the flair of design and creation in cooking, the comfort of relationships in serving, and the variety available in choice”.

¹²¹ Contreras e Gracia (2015) defendem que as refeições deixaram de organizar o tempo de outras atividades, já que agora as refeições são estruturadas em torno das demais ocupações. O *snacking*, o lanche feito entre as refeições principais, aparece como prática realizada em conjunto a outras atividades, com o intuito de não “perder tempo” se dedicando somente ao ato de se alimentar.

¹²² Do original, “un mordisquear constante, que escapa en consecuencia a las exigencias y a los controles socioculturales tradicionales”.

mesma mesa ou ambiente, a criação e ampliação de pratos individuais, e a transmissão da decisão alimentar para o comedor, em um movimento individualista. Se anteriormente a responsabilidade da escolha do que constituiria a mesma refeição para toda a família residia no responsável pela cozinha, a alimentação moderna possibilita que cada comensal selecione individualmente o que deseja comer. Além disso, o aumento do número de refeições feitas fora de casa contribui para a diversificação das opções disponíveis (CONTRERAS; GRACIA, 2015), com restaurantes self-service e fast-food permitindo avanços no âmbito das escolhas individuais na hora de se alimentar, em um reflexo de que “‘ter escolha’ é um fenômeno novo no âmbito da história, sendo que o contexto do restaurante de oferta múltipla e o acesso direto ao alimento são relativamente recentes” (POULAIN, 2006, p. 59).

A abundância de alimentos e de escolhas, aliada as transformações nas práticas alimentares modernas, faz emergir problemas de saúde que substituem as doenças ligadas à carência alimentar por aquelas relacionadas à atração pelo excesso e ao alto consumo de substâncias calóricas. Quanto menor o nível de processamento ou transformação do alimento, como farinhas, leite, ovo e extrato de tomate, argumenta Winson (2004), menor o lucro retornado aos seus fabricantes. Por serem essenciais ao consumo doméstico, explica o autor, tais produtos funcionam como forma de atração dos clientes aos supermercados e ficam geralmente localizados nos fundos da loja, obrigando os indivíduos a percorrerem diversas fileiras de alimentos altamente processados, e, logo, com maior valor agregado, como “jantares congelados, produtos lácteos processados, queijos notavelmente ricos em gordura e, principalmente, uma variedade de produtos comestíveis com alto teor de gordura / açúcar” (WINSON, 2004, p. 302, tradução nossa¹²³). Esses produtos são chamados por Winson (2004) de pseudoalimentos (*pseudo foods*), altamente calóricos por suas enormes quantidades de açúcar e/ou sal e baixa presença de nutrientes, como proteínas e minerais.

O chef de cozinha Jamie Oliver, conhecido por defender merendas escolares mais saudáveis na Grã-Bretanha (GIBSON; DEMPSEY, 2015), aponta no documentário dados que comprovam que as mortes causadas por doenças

¹²³ Do original, “frozen dinners, processed dairy products, notably high fat cheeses, and, most prominently, a variety of high fat/high sugar edibles”.

cardíacas, cânceres e derrames, relacionadas ao consumo dos pseudoalimentos e à obesidade, são muito maiores do que mortes causadas por homicídios e doenças não relacionadas aos hábitos alimentares. A constante ingestão de fast-food e a falta de exercícios físicos fazem crescer as taxas de obesidade infantil e de complicações de saúde resultantes do sobrepeso. Se Jamie Oliver diz que hambúrgueres e refrigerantes foram um dia a exceção e hoje se tornaram o padrão, as próprias crianças corroboram tal afirmativa ao dizerem que preferem tomar refrigerante à água, confirmando a frequência quase diária do consumo da bebida: *“temos nosso café da manhã regado à Coca-Cola”* / *“eu quase troquei o leite materno pela Coca-Cola”* / *“geralmente ele bebe um por dia”* [se referindo a uma lata de refrigerante] / *“na escola tomo todo dia”*.

A fala da médica Danielle Andreoni, *“peguei no consultório outro dia uma menina de nove anos, com 62 quilos, hipertensa, diabética tipo dois, colesterol, triglicérides, ácido úrico, tudo aumentado, parecia, se mostrasse assim o exame, de uma pessoa de 60 anos”*, juntamente com as de outros profissionais ao longo do documentário, refletem as consequências do consumo de alimentos calóricos por parte das crianças. Os discursos sobre exercícios por elas proferidos (*“eu fico sem respirar”* / *“eu sinto muita dor nas pernas, e quando eu ando, eu não me aguento mais”* / *“quando eu corro, depois de uns 20 minutos eu já to cansado”* / *“eu canso muito rápido”*) ressoam nos escritos de Brillat-Savarin (1995, p. 221), que há quase 200 anos já proferia que o excesso de peso *“traz consigo o desgosto pela dança, pela caminhada, pela equitação, ou a inaptidão para todas as ocupações ou divertimentos que exijam um pouco de agilidade ou destreza”*.

A autonomia das escolhas alimentares, especialmente em crianças, cria consumidores fascinados por propagandas e estratégias de marketing que valorizam o sabor viciante de certas refeições ao pregarem um comportamento hedonístico em relação ao paladar. Apesar dos malefícios causados por tais produtos, suas atribuições se focam na gratificação física, emocional e psicológica e criam sujeitos com hábitos de escolha cujo *“o critério básico para a seleção e para a preparação dos alimentos são suas preferências e gostos pessoais: consomem apenas aquilo que satisfaça o seu paladar, afague os seus sentidos e os identifique como tais”* (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 294). As crianças do filme, apesar da terna idade, parecem apresentar tal comportamento baseado na satisfação momentânea oferecida por alimentos com propriedades nutricionais baixas. A mãe de Erick, 8

anos, revela que *“ele chora que eu boto pouco, dai ele diz assim: eu vou chamar a polícia, eu vou mandar prender vocês, que vocês tão me matando de fome”*, enquanto em outra cena vemos Yan, 4 anos, se jogando no chão chorando por não ganhar um pacote de batata frita. Vítima de uma crise de cansaço e diagnosticado com problemas no coração por conta da elevada porcentagem de gordura corporal, Yan parece ter seu gosto já moldado pelos alimentos calóricos, como conta sua mãe: *“quando ele quer uma coisa, ele quer porque quer. Caso não dê logo o que ele pediu, ai já viu. A gente bota uma alimentação pra ele, ele diz assim, só isso aqui? Ai ele não aceita. Ele quer, ele faz greve, ele briga, ele chora, ele diz que não gosta mais de ninguém”*.

FIGURA 32 - YAN SE JOGA NO CHÃO PARA CONSEGUIR UM PACOTE DE BATATA FRITA



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Além da preferência do gosto (*“não dá pra competir fruta com salgadinho”*), já que os alimentos calóricos são mais atraentes do que frutas e verduras, os últimos, além de não serem reconhecidos pelos entrevistados, aparentam também ser fonte de vergonha e constrangimento para os pequenos, como colocado na fala da médica endocrinologista Carmem de Assumpção: *“tenho pacientes que têm vergonha de levar fruta pra escola, então eu falo, você vai levar, tem de comer, é importante pra você. Ai sabe o que eles fazem? Levam a banana ou a maçã e se trancam dentro do banheiro, trancado para que nenhum colega veja”*.

Aqui, o alimento industrializado e processado perpassa a ideia de modernidade e de qualidade elevada, justamente por possuir maior valor agregado do que os que sofrem poucas transformações, como as frutas, como colocado por Winson (2004). Isso pode causar uma possível hierarquização entre os

consumidores dos dois grupos, com aqueles que podem comprar alimentos industrializados estando teoricamente em uma posição econômica mais privilegiada do que os que optam por escolhas ditas saudáveis, como exposto na fala da psicanalista Clarissa Silbiger Ollitta: *“uma criança que leva fruta ao invés de suco de caixinha, ela não gosta, primeiro porque ela é diferente, e ninguém quer ser diferente. Segundo, tem sempre implícito, uma hierarquia de valores. Então, uma caixinha é uma moeda que vale mais, um suco de caixinha vale mais que uma fruta. E ninguém quer se sentir menos, então o que circula implicitamente, é um código de poder aquisitivo onde a criança que não tem e não compartilha esse poder aquisitivo, ela se sente humilhada”*.

Além das amplas possibilidades de escolha, os hábitos alimentares das crianças também sofreram graves alterações especialmente pela contínua veiculação de propagandas que exaltam alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal, responsáveis em parte pelas altas taxas de obesidade, uma vez que “os filhos são hoje, sem dúvida alguma, também, um importante mecanismo de mudança na alimentação, na medida em que são receptores de um complexo código de regulamentos alimentares que provém de diversos agentes – a escola e a televisão, por exemplo” (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 398). Os autores citam que o café da manhã de uma criança espanhola, antes preparado em casa, passou a ser substituído por uma variedade de doces e salgados altamente calóricos, o que também ocorreu no Brasil como visto no documentário (*“os coleguinha levam os salgadinhos, ele tava comendo, aí eu disse pra ela que se pudesse não deixar ele comer, principalmente salgadinho, que ele tem problema de pressão”*) e na entrevista com a cozinheira de um colégio, que expõe que os alimentos ultraprocessados servidos já vem enlatados e congelados.

Se o período pós Segunda Guerra foi marcado pela sociedade da abundância, em meados da década de 1980, coloca Lipovsky (2007), o capitalismo estabeleceu uma nova fase definida pela difusão de produtos padronizados, da criação de novos mecanismos de distribuição e marketing e da instauração de políticas de marca visando fidelizar o cliente, que modificou o foco da economia da oferta para aquela de procura. Na sociedade do hiperconsumo, como foi chamada pelo autor, é evidente a incapacidade de satisfazer o apetite pelo consumo, já que “constantemente somos chamados a comprar mais e mais coisas, e coisas novas: alimentos, carros, eletrodomésticos, vestidos etc. Constantemente nos

é dito que a prosperidade deve ser mantida aumentando-se frequentemente o consumo”. (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 309). A fala da socióloga e escritora Isleide A. Fontenelle em *Muito Além do Peso* também aponta as mudanças no âmbito do consumo na sociedade moderna: *“houve uma época na história que as pessoas consumiam aquilo que elas precisavam consumir, tinham uma relação muito mais direta com a utilidade do que com a quantidade. Então ninguém precisava de 15 pares de sapato, ninguém precisava de 20 calças diferentes. Por natureza, o principal produto das empresas hoje é consumidores, elas produzem consumidores. Elas precisam continuamente produzir consumidores e consumidores insatisfeitos que precisem consumir mais e mais, sem não o ciclo não continua”*.

Na era da iconofagia (BAITELLO JUNIOR, 2014), as crianças são estimuladas a se tornarem pequenos consumidores uma vez que são alvo da influência do marketing televisivo especialmente por sua postura ingênua e submissa (BIZ, 2002), através da sedução exercida por propagandas e apelos imagéticos que associam determinadas qualidades emocionais, como poder, status, coragem e força, a uma ampla variedade de produtos como alimentos, xampus, roupas e material escolar. Os brinquedos colecionáveis oferecidos por grandes redes de fast-food (*“quando começa a chegar criança com algum brinquedinho, eu já sei que o McDonalds tá dando alguma coisa”*) e o abundante uso de personagens de desenhos em propagandas e rótulos de alimentos (*“teve um dia que eu comprei uma gelatina só por causa do personagem”*), como mostrado no documentário, contribuem para o consumo de alimentos pouco nutritivos e transforma o momento de comer em brincadeira.

Um estudo realizado por Elliot (2008), ao analisar 367 produtos alimentares que continham em seu rótulo alguma estratégia voltada para o público infantil¹²⁴, descobriu que tais itens são marcados por uma aura de diversão, uma forma de “entretenimento comestível” (ELLIOT, 2008, p. 266) que leva a um consumo muito pouco relacionado ao sustento e as propriedades nutricionais. Enquanto estudos sobre obesidade e programas de perda de peso focam na necessidade da desassociação do alimento como uma forma de entretenimento ou distração, os

¹²⁴ As categorias de escolha dos itens a serem analisados foram: produtos com rótulos utilizando personagens de desenhos infantis; alusão ao momento de brincar; animais antropomorfizados e uso de iconografia de desenhos animados; jogos, competições ou quebra-cabeças direcionados às crianças; formas, cores e nomes não convencionais ou não ligados ao produto (ELLIOT, 2008).

produtos voltados para o público infantil reforçam tal ligação e criam mecanismos que afetam a percepção da criança quanto o ato de comer, o que pode acarretar problemas de saúde.

FIGURA 33 - CRIANÇAS MOSTRAM OS BRINQUEDOS ORIUNDOS DAS REDES DE FAST-FOOD



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Se às crianças é permitido “um maior grau de desvio no momento de aceitar hábitos alimentares novos ou raros” (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 398), a atração exercida pela publicidade emocional¹²⁵ se torna uma guerra suja desfavorável os pais que não conseguem dizer não às crianças frente à intensa influência causada por tais estratégias de marketing, como posto pelo desembargador do tribunal de justiça Rizzatto Nunes, especialmente quando estas utilizam um montante exorbitantemente maior (US\$ 1,6 bilhões nos Estados Unidos, segundo o documentário) do que aquele reservado à promoção da saúde e hábitos saudáveis (US\$ 51 milhões, segundo o documentário). Um casal de pais revela em *Muito Além do Peso* suas dificuldades em falar não aos pedidos de seus filhos no supermercado em relação aos alimentos calóricos.

Pai:

— Você vai no supermercado com seu filho, você passa no corredor de verduras e frutas, é um negócio que acrescenta muita bola, mas se você entrar no corredor de salgadinhos, de bolachas e chocolates, com certeza eles vão pedir dois ou três de cada.

Mãe:

— Além do que tão tudo ali, na boca do caixa.

¹²⁵ Aqui utilizamos o termo publicidade emocional para nos referirmos às técnicas utilizadas pela indústria publicitária alimentar para incentivar o consumo infantil, como, por exemplo, aquelas elencados por Elliot (2008) na nota de rodapé acima.

Pai:

— Exatamente, ali na boca do caixa.

Mãe:

— Ali é a hora que você mais consome essas coisas.

Pai:

— Na hora que você tá na fila parado, elas tão lá, impacientes, pegam um negócio, pegam outro, você fala não uma vez, fala não duas.

Mãe:

— Chega uma hora que você cansa e dá.

Pai:

— A cada 30 vezes que você vai no supermercado, pelo menos umas 10 você compra alguma coisa que ela tá pedindo. Não é fácil dizer não toda hora.

A publicidade também exerce estratégias para modificar os juízos de valor acerca de produtos calóricos ao acrescentar informações que visam à suposta promoção da saúde, com rótulos que indicam a ausência de gorduras trans, a composição com zero açúcar e a adição de substâncias como ferro, cálcio e vitaminas. A fala da nutricionista Elisabetta Recine reafirma como a indústria cria mecanismos de ludibriar o consumidor a pensar que está adquirindo um produto saudável e benéfico: *“quando você tá comprando uma caixa de suco, e tá escrito néctar, você não imagina que você tá comendo o mais puro da fruta? Porque néctar tem essa noção né, é uma coisa essencial né. Não, na verdade néctar é aquele que tem mais açúcar, é o que tem menos fruta e que tem mais açúcar”*. As propagandas de suco mostradas no documentário, tanto aqueles em pó quanto os comumente conhecidos como “de caixinha”, evocam uma pseudoconstituição natural dos ingredientes ditos “selecionados”, sempre omitindo as enormes quantidades de açúcar presentes nos produtos (28g em um saquinho e 145g em uma embalagem de um litro de suco). Uma das entrevistadas ainda revela sua credulidade ao achar que o componente principal do suco (*“eu compro achando que é”*) é polpa da fruta, enquanto desconhece a quantidade de açúcar ali contido.

Quando perguntados se tem açúcar no refrigerante, as crianças respondem que não, enquanto os pais ficam surpresos (*“caraca”* / *“é muito açúcar”*) em descobrir a excessiva quantidade do ingrediente em cada lata (*“uma pessoa que consome uma latinha de refrigerante por dia durante um mês, ela tá consumindo um quilo, cento e dez gramas de açúcar, aproximadamente*. Mesmo após tal

descoberta, as crianças ainda proferem falas que mostram o poder viciante dos alimentos ricos em carboidratos enquanto reafirmam a influência da publicidade na tomada de decisão do que comer.

Estela Renner:

— Quem aqui vai continuar tomando refrigerante? [após terem descoberto a alta quantidade de açúcar presente na lata]

[todos levantam a mão]

Criança 1:

— Eu falo que nunca mais vou tomar, mas eu acabo tomando.

Estela Renner:

— Mesmo sabendo que você tá tomando isso tudo de açúcar?

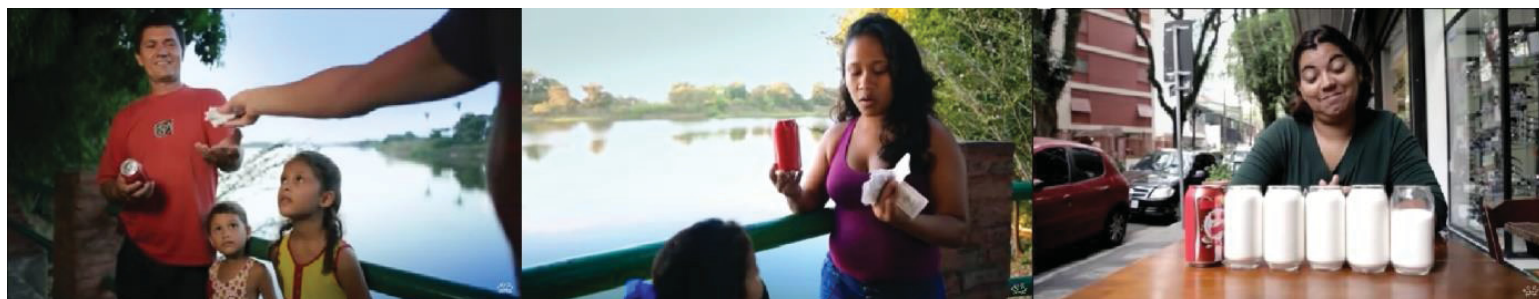
Criança 2:

— Eu não resisto à Coca-Cola.

Criança 3:

— Eu abro a felicidade.

FIGURA 34 - OS ENTREVISTADOS REAGEM À DESCOBERTA DA ALTA QUANTIDADE DE AÇÚCAR NO REFRIGERANTE



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

Tendo como slogan “Abra a Felicidade”, as propagandas de tal marca trabalham com estímulos que associam prazer (ainda que momentâneo) ao consumo da bebida, gerando um reflexo condicionado: “vejo – lembro – quero ansiosamente – me sinto recompensado momentaneamente” (SAWAYA, 2013, APUD SAWAYA; FILGUEIRAS, 2013, p. 58). Incluindo grandes quantidades de ingredientes que ativam o sistema hedônico, especialmente o sal, a gordura e o açúcar (SAWAYA; FILGUEIRAS, 2013), inúmeras marcas trabalham com slogans semelhantes que evocam uma estrutura mnemônica (“amo muito tudo isso”, “faz do leite uma alegria”, “impossível comer um só”) que remetem ao prazer e a gratificação

instantânea de tais alimentos. Kessler (2009) ressalta que são três as técnicas utilizadas pela indústria do marketing alimentar para influenciar os indivíduos a consumirem produtos calóricos: o incentivo a uma percepção positiva do item, com encorajamento a procurá-lo; a propagação da ideia de que o seu consumo trará felicidade; e a sua exposição frequente com o intuito de torná-lo facilmente reconhecível e rapidamente lembrável ao se deparar com sua imagem ou marca em uma propaganda, outdoor ou anúncio. Assim, o abundante emprego de sal, açúcar e gorduras que traz gratificação instantânea, juntamente do marketing alimentar que busca o reforço do hedonismo presente nos alimentos faz com que,

quando temos diante dos olhos alguns bombons, biscoitos, salgadinhos ou batata frita, e sentimos o aroma deles, é praticamente impossível não apanhar um. E, logo depois, esse gesto "abre o apetite", e nos faz querer mais. Naquele momento podemos não estar com fome e pode ser que nem tenhamos o hábito de ingeri-los, mas a "sua presença" focaliza a nossa atenção até que respondamos ao estímulo que eles suscitaram. Eles se tornaram um *estímulo saliente*, com capacidade de capturar predominantemente a nossa atenção. (SAWAYA; FILGUEIRAS, p. 60, 2013).

Além da falta de conhecimento por parte das crianças sobre a composição do refrigerante, em outros diversos momentos o documentário demonstra a ignorância por parte dos adultos e das crianças quanto à composição dos alimentos ultraprocessados e as altas quantidades de açúcar, sal e gordura neles presentes. Quatro entrevistados em um “povo fala” revelam não saber que açúcar é um carboidrato, enquanto exclamações de espanto e desconhecimento são proferidas ao descobrir que uma embalagem pequena de bebida láctea UHT sabor chocolate contém 29 gramas de açúcar. Com as severas transformações na indústria agroalimentar, o açúcar passa a fazer parte da composição de alimentos onde ele não era originalmente encontrado ou esperado, como nos salgados, se transformando no que Fischler (2010, p. 10, tradução nossa¹²⁶) chamou de “açúcar invisível”:

¹²⁶ Do original, “encontramos también azúcar, en importantes cantidades, en las mayonesas y los salchichones industriales. Está claro que ese azúcar está destinado a hacernos comer más. Al estar introducido en alimentos que clasificamos como ‘salados’, la señal azucarada sólo es percibida subliminarmente, de manera que la mecánica biológica se activa sin que las censuras sociales sean alertadas, sin que los códigos y las normas culturales estén siendo aparentemente atacados, mientras que en realidad están siendo profundamente transgredidos, a través, en este caso, de la oposición-incompatibilidad radical entre lo dulce y lo salado”.

também encontramos açúcar, em quantidades significativas, em maionese e embutidos. É claro que o açúcar é feito para nos fazer comer mais. Sendo introduzido em alimentos que classificamos como "salgados", o sinal açucarado é percebido apenas subliminarmente, de modo que a mecânica biológica é ativada sem que a censura social seja alertada, sem que códigos e normas culturais sejam aparentemente atacados, enquanto que na realidade estão sendo profundamente transgredidos, através, neste caso, da oposição radical-incompatibilidade entre doce e salgado.

As inúmeras propagandas, o sabor viciante, a facilidade de compra e preparo e as ligações feitas pela indústria entre saúde, bem-estar e alimentos calóricos mascaram a verdadeira composição de tais produtos e confundem o comedor moderno, que se vê perdido em uma “balbúrdia dietética” (CONTRERAS, GRACIA, 2015, p. 440). A multiplicidade de enunciados alimentares que evocam a cada momento um aspecto diferente dos produtos provoca confusão no que é “certo” ou “errado”, o que pode levar os indivíduos a inserirem alimentos prejudiciais nas dietas familiares sem saber as suas verdadeiras propriedades nutricionais e calóricas, como coloca o médico pediatra Fabio Ancona López em *Muito Além do Peso*: “*com certeza a mãe faz isso porque ela não sabe que tá fazendo uma coisa inadequada, ela imagina que, se aquilo existe, tem uma propaganda que chama tanto a atenção, se está associado à saúde, bem-estar e sucesso, não tem nenhum motivo pra que ela não dê aquilo pro seu filho pequeno*”.

Além disso, ao passar por inúmeras etapas entre o plantio e sua compra, o alimento se distancia de sua forma original in natura e se apresenta remodelado ao consumidor final, que por vezes não reconhece a origem daquele produto. Aqui retomamos a ideia de “objeto comestível não identificado” proposta por Fischler (1988, p. 289, tradução nossa¹²⁷) para explicar o desconhecimento de determinados alimentos por parte das crianças entrevistadas no documentário. Quando perguntados sobre um saco de batata frita, elas imediatamente reconhecem o produto, porém não sabem o que é uma batata in natura quando esta lhes é mostrada na sequência. O legume sofreu tantas transformações em seu percurso do campo à prateleira do supermercado que não é mais passível de reconhecimento, se transformando em um produto completamente novo graças aos modernos e sofisticados processos que buscam “mascarar, imitar e transformar produtos ‘naturais’ ou ‘tradicionais’: proteínas reconstituídas, sabores artificiais, técnicas de

¹²⁷ Do original, “unidentified edible object”.

preservação etc. Muito literalmente, sabemos cada vez menos o que realmente estamos comendo” (FISCHLER, 1988, p. 289, tradução nossa¹²⁸).

As dietas dos participantes do documentário parecem ser compostas majoritariamente por alimentos que abandonaram suas formas e propriedades organolépticas originais para serem transformados em itens descolados de sua origem. Através desse processo, o imaginário infantil passa a ser construído enxergando os ultraprocessados como base, como se fossem eles próprios a matéria-prima alimentar, num movimento de desaparecimento da natureza como alimento.

Tal processo gera o desconhecimento de que os alimentos, em sua grande maioria, provêm diretamente da natureza e não da indústria, como visto no não reconhecimento de frutas e verduras como o mamão, a maçã e a abobrinha pelos entrevistados. Essa ignorância frente não somente aos produtos, mas também em relação à suas propriedades e efeitos, é um dos resultados da cacofonia de discursos alimentares da era moderna que fazem surgir novas dúvidas e inseguranças, como:

alerta com relação ao consumo (qualidade duvidosa dos alimentos, consumo desproporcional de alguns nutrientes), preocupação quanto às práticas (desestruturadas, individualizadas, ‘mcdonalizadas’), alerta pelas confusões ou erros (os ‘não saberes’) e temores diante do aumento de certas doenças (cardiovasculares, neoplasias, diabetes, obesidade, anorexia, bulimia, ortorexia, vigorexia). (CONTRARAS; GRACIA, 2015, p.21).

FIGURA 35 - CRIANÇAS NÃO RECONHECEM FRUTAS E LEGUMES APRESENTADOS



Fonte: fotogramas do filme selecionados pelo autor.

¹²⁸ Do original, “to mask, imitate and transform ‘natural’ or ‘traditional’ products: reconstituted proteins, artificial flavours, preserving techniques, etc. Quite literally, we know less and less what we are really eating”.

Poulain (2006) defende que a situação do comedor moderno se caracteriza pelo enfraquecimento da regulação legitimada frente o aumento dos discursos contraditórios e múltiplos que causam uma cacofonia alimentar. Entre os fatores que contribuem para tal desordem, o autor coloca: a constante variação e contradição dos discursos dietéticos; a incapacidade do homem controlar as etapas da imensa cadeia industrial ligada à alimentação, que acaba por confundir o indivíduo sobre o seu lugar na natureza; a crise da estética culinária, marcada pelo binarismo entre cozinha internacional e nacionalismo alimentar; e a imposição de um modelo corporal que valoriza a magreza frente a uma sociedade que evoca o constante prazer alimentar.

Diante da desestruturação das práticas de comensalismo, das alterações simbólicas dos alimentos e da crise dos critérios de escolha e dos códigos e valores alimentares, Fischler (2010) coloca que a sociedade vivencia o conceito de anomia proposto por Durkheim (1982) através de uma gastro-anomia. Caracterizado por um estado de confusão, ausência ou alteração de normas que regulam a estrutura social, a condição de anomia alimentar faz proliferar múltiplos e contraditórios discursos dietéticos, morais e identitários oriundos da publicidade, dos meios de comunicação, da comunidade médica e das sugestões sociais que exercem pressão sob o comedor (FISCHLER, 2010). A liberdade anômica “também é um tensão que cria ansiedade, e essa ansiedade, por sua vez, determina o comportamento alimentar aberrante” (FISCHLER, 2010, p. 13, tradução nossa¹²⁹), o que leva a um estado de “psicopatologia da alimentação cotidiana” (FISCHLER, 2011, p. 241). *Muito Além do Peso* retrata justamente como esse enfraquecimento das estruturas e a mudança dos paradigmas alimentares afetam o imaginário infantil e a forma que as crianças se alimentam, tendo maior liberdade para escolher alimentos ultraprocessados e calóricos exaltados pela indústria da publicidade.

Justamente por tal anomia a comida ultraprocessada é enxergada em *Muito Além do Peso* como vilã, assumindo o papel de *Diabolus* quando observada pelo prisma de Canevacci (1984). Enquanto a comida “saudável”, ou pelo menos aquela que não é rica em gorduras, sal e açúcar é considerada benéfica, o alimento criado e modificado na indústria é tido como vilão. As crianças, os heróis no caso do

¹²⁹ Do original, “es también una tensión que crea ansiedad, y esa ansiedad sobredetermina a su vez las conductas alimentarias aberrantes”.

documentário, acabam consumindo tais produtos sem consciência de seus malefícios, enquanto os pais agem de forma dualística conforme as características do arquétipo *Spiritus*: ao passo em que desejam prover alimentos que supram as necessidades fisiológicas dos pequenos, seu desconhecimento sobre a composição dos ultraprocessados os levam a crer que tais alimentos de fato o farão. Esse desconhecimento é reforçado pela indústria alimentícia, a qual age no papel de *Pater* no filme, especialmente através da aplicação de termos e nomenclaturas que confundem o consumidor, tal como a aplicação do vocábulo néctar para se referir ao suco industrializado que contém alto índice de açúcares, corantes, adoçantes, e outros aditivos.

8 BON APPÉTIT, OU CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo deste trabalho, enfatizamos constantemente como o alimento é um item não apenas carregado de propriedades físicas intrínsecas à vida humana, mas também se configura como um objeto construído simbólica e culturalmente regido por um sistema cognitivo que opera em todas as etapas do sistema alimentar. Em períodos recentes, o comer extrapolou as fronteiras da cozinha para ganhar espaço nos mais diversos âmbitos da sociedade, tornando-se um verdadeiro espetáculo mediado pela TV, pelo cinema e pela literatura. Comer, como diz Dória (2014, p. 9), tornou-se uma “atividade complexa, multissensorial, a exigir certo ‘treinamento’ do sujeito”, que passa a ser bombardeado constantemente por imagens e conceitos relativos à esfera da gastronomia.

É nesse ambiente de profusão alimentar midiática que se consolida o cinema culinário, no qual a comida atua como mediadora de conflitos, questões e relações sociais em um papel de destaque. Enquanto a experiência alimentar física aflora os sentidos, já que o cheiro, o gosto, o toque são estimulados pelo consumo efetivo do alimento, no cinema culinário o espectador come com os olhos os pratos retratados, imaginando seu cheiro e salivando frente aos apetitosos e numerosos preparos, mas sem jamais poder efetivar a ação de comer.

No entanto, a comida no cinema visa estimular mais do que a materialidade alimentar. Como pronunciado inúmeras vezes neste trabalho, comida nunca é apenas comida; é afeto, sociabilidade, desejo, gula, identidade, poder, volúpia, risco, diferença, peculiaridade. Aqui novamente retomamos a ideia de Lévi-Strauss (1949) sobre a ambivalência que rege a alimentação humana acerca do cru e do cozido. Ao transformar os elementos da natureza em produtos dotados de carga simbólica, o homem assinala o alimento como transição entre a natureza e a cultura e passa a incorporar não apenas de nutrientes físicos, mas também de simbolismos e imaginários partilhados socialmente.

A necessidade de observar os comportamentos culturais para entender os mecanismos de funcionamento da alimentação humana, como colocam Contreras e Gracia (2015), surge do entendimento de que os condicionantes biológicos puderam se concretizar de maneiras diferentes em diferentes sociedades. As preferências, aversões e tabus a determinados alimentos superam os condicionantes biológicos e geográficos e encontram-se incrustados na trama do tecido cultura de cada

sociedade, que estabelece acepções diversas para cada componente do sistema alimentar. O homem “come significados” (FISCHLER, 1995), já que o alimento e os sistemas que o cercam vêm carregados de propriedades extracorpóreas que se manifestam em níveis emocionais, na interação social com os pares, nos desdobramentos decorrentes da sua escolha, do seu preparo e do seu consumo.

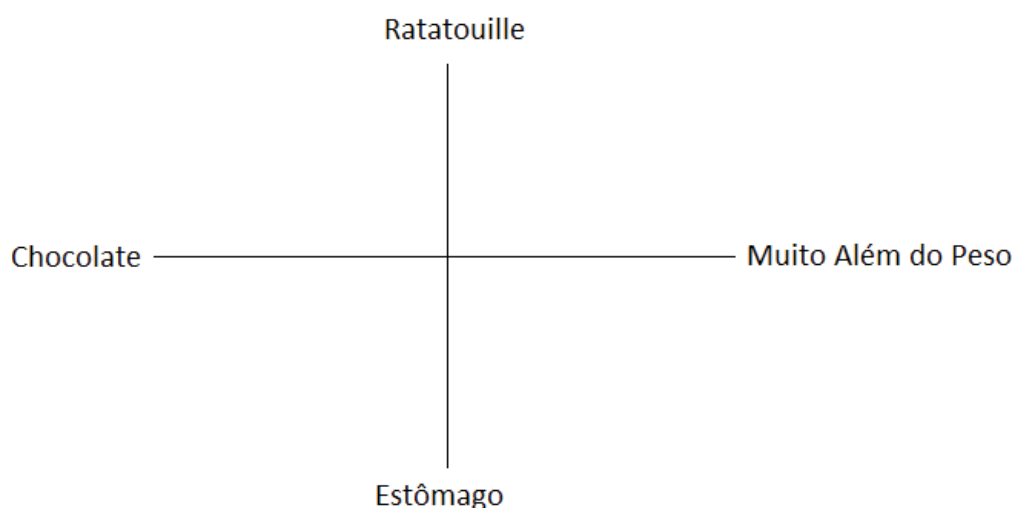
Tendo como proposta responder como se articulam os sentidos da comida no cinema com os significados da alimentação enquanto fenômeno biocultural em quatro filmes de diferentes gêneros e formatos, entendemos que mais do que trabalhar no espectador as propriedades organolépticas dos alimentos que se apresentam sobre a mesa cinematográfica (a tela), o cinema opera na construção e na significação dos sentidos socioculturais partilhados alegoricamente com o público, funcionando também como um operador que media natureza e cultura. Se tomarmos o alimento ali retratado como natureza, a partir do momento em que o cinema atribui a ele simbolismos representados pelas interações sociais e motivos diegéticos que o cercam, uma gama de significações culturais passa a envolver o alimento exibido. Seja um oferecimento de uma bebida como uma oferta de paz (em *Estômago*), o prazer causado pelo chocolate tomado como pecaminoso (em *Chocolate*), a retratação da gastronomia francesa como excepcional (em *Ratatouille*) ou na ligação entre mudanças nas estruturas sociais e novas práticas alimentares (em *Muito Além do Peso*), é na associação da comida com significados culturais que a diegese fílmica põe em circulação os inúmeros fios do tecido cultural que se articulam para compor o universo simbólico do espectador. Pela análise dos diferentes sentidos em circulação da comida nos filmes, percebemos que o alimento extrapola sua materialidade, articulando-se através de configurações culturais como um agente multifacetado de identidades, afetos, sociabilidades, ritualidades e civilidades.

Através da discussão teórica desenvolvida no capítulo 2, percebemos de que formas o cinema opera como um produto pedagógico que trabalha com o imaginário do espectador ao codificar ideologias e modos de comportamento, ao passo em que também é moldado pelas condições de sua produção, interligando sistemas simbólicos que geram uma polissemia de significados. Canevacci (1984), usando como base a interpretação do dogma da Santíssima Trindade feita por Jung (1983), propôs a identificação de quatro arquétipos reproduzidos de forma recorrente nas produções audiovisuais.

A quaternidade mítica foi fundamental, em primeira instância, para que pudéssemos identificar qual o papel da comida e cada filme e assim determinar qual aspecto sociocultural da alimentação seria analisado em cada obra. Além disso, a posteriori, a determinação dos demais arquétipos e sua correspondência (ou não) com os personagens de cada filme também foram importantes para que compreendêssemos de que forma a diegese fora construída e quais ligações e movimentos dos protagonistas dentro das obras eram vitais para que a narrativa alimentar fosse contada e traduzida em enredo audiovisual.

A possibilidade da identificação de cada arquétipo e o estudo de suas características permite dividir o filme em partes menores, portanto, tal metodologia se mostrou funcional a ser utilizada paralelamente à análise fílmica nos moldes propostos por Vanoye e Goliot-Lété (2002). A busca pela identificação do papel arquetípico ocupado pela comida em cada um dos filmes resultou na composição da cruz quaternária abaixo, a qual contempla a construção dos filmes escolhidos para a análise e resulta em uma estrutura que permite a contemplação dos diferentes papéis desempenhados pela comida nas quatro obras e de como ela se revela um importante dispositivo narrativo que dá sentido e desenvolvimento à história.

Figura 36 - A CRUZ QUATERNÁRIA COM O PAPEL ARQUETÍPICO DA COMIDA EM CADA UM DOS FILMES ANALISADOS



Fonte: elaborado pelo autor (2019)

Um de nossos objetivos neste trabalho era perceber como a quaternidade mítica articula a diegese e verificar a validade de sua aplicação em filmes de diferentes gêneros, e, após todas as análises, constatamos que a teoria de Canevacci (1984), ao apontar que os filmes são regidos por uma estrutura constante de encaixe nos arquétipos *Pater*, *Filius*, *Diabolus* e *Spiritus*, não é aplicável em sua forma pura a todos os objetos estudados. Em *Chocolate* e *Ratatouille*, a estrutura narrativa é construída de forma que Vianne e Rémy, respectivamente, se encaixam no arquétipo do herói, *Filius*, enquanto *Diabolus* (Conde de Reynaud/ Skinner) e *Spiritus* (moradores do vilarejo/ ratos e Linguini) são fortemente demarcados, assim como *Pater* (ordem social/ comida).

Já em *Estômago*, as linhas arquetípicas se encontram borradas. Em um primeiro momento, podemos apontar Giovanni e Bujiú como os vilões da trama por se oporem em algum momento a Nonato, porém, a nosso ver, o protagonista atua tanto como herói quanto vilão, o que causa discrepância quanto à identificação de *Filius* e *Diabolus* enquanto personagens separados. Nonato é, durante quase todo o filme, tido como um protagonista que ascende socialmente, seja fora ou dentro da cadeia, porém, ao final do filme descobrimos que ele matou não apenas Íria e Giovanni, mas também Bujiú. A quebra de expectativa da construção de uma narrativa que tem os personagens, e, logo, os arquétipos fortemente demarcados pode apontar mudanças no mercado cinematográfico que não se apoia somente em uma visão maniqueísta que constrói o enredo baseado na dualidade bem versus mal.

Pelo contrário, *Estômago* analisa a condição humana em seu espectro mais amplo, já que cada indivíduo não possui em si apenas características boas ou ruins, mas transita dentro de uma gama de emoções e ações que passam por sentimentos variados. Se nos filmes analisados por Canevacci para compor sua teoria os arquétipos são estáveis, com cada personagem se identificando com apenas um deles, percebemos que em *Estômago* existe uma fluidez que permite a adoção de múltiplas características de comportamento. Vogler (2015, p. 62) discorre sobre como um personagem pode assumir diferentes arquétipos ao longo de uma estrutura narrativa, percebendo-os como “funções desempenhadas temporariamente pelos personagens para alcançar certos efeitos numa história”. Com efeito, Nonato transita entre dois arquétipos, subvertendo nesse caso a lógica arquetípica da quaternidade mítica e provando os limites de sua aplicação.

Em suas análises, Canevacci (1984) trabalha apenas com filmes de ficção, e, como pudermos ver, nem todos os objetos desse formato aqui examinados se encaixaram plenamente na quaternidade mítica. Com o intuito de experimentar sua aplicação em outro formato fílmico, testamos se o documentário *Muito Além do Peso* possui os arquétipos elencados. Apesar de uma não-ficção, o filme se estrutura através de um fio narrativo, conforme discutido no capítulo 4, com personagens bem delimitados e a presença de um narrador que interliga todos os contextos exibidos. Aplicando a quaternidade mítica, conseguimos resultados que dialogam com os componentes de Canevacci (1984), já que foi possível observar características nos elementos da diegese que permitiram a identificação dos arquétipos. Os personagens e componentes da narrativa possuem os atributos necessários para que sejam reconhecidos como arquetípicos, portanto, comprovamos nesse caso que teoria da quaternidade mítica pode ser aplicada a um documentário. Porém, como apenas um objeto de tal formato foi utilizado, fica a cargo de pesquisas posteriores analisarem um corpus maior de documentários para verificar se este é um caso isolado ou se a teoria é aplicável a uma maior abrangência de produtos não-ficcionais.

Ressaltamos que as identificações arquetípicas realizadas neste trabalho com os objetos em questão são interpretações feitas em um momento espaço-temporal levando em conta o universo simbólico do pesquisador. Outras apreciações são passíveis, podendo resultar em conclusões diversas daquelas aqui apresentadas, levando em conta diferentes elementos da narrativa e abordando perspectivas teóricas divergentes daquelas aqui observadas. Como citado por Canevacci (1984) e por nós observado, especialmente em *Estômago*, a quaternidade mítica não busca se estabelecer como uma fórmula pronta, mas como uma possibilidade de estudo de obras cinematográficas que permite dividir o objeto em partes menores e analisar como tais partes se articulam com o todo. Se possível identificar personagens que se encaixam nos arquétipos apontados por Canevacci (1984), o exame de suas características pode levar a verificação de parcelas estruturais do filme que se apresentam como reiterativas, já que tal fórmula é explorada por inúmeros produtos audiovisuais. Porém, a não identificação dos arquétipos tem potencial de indicar funcionamentos narrativos multifacetados diferentes daqueles propostos por Canevacci (1984), os quais podem apontar distintas formas de construções cinematográficas que extrapolam estruturas

tradicionalmente consolidadas, como a Jornada do Herói, a quaternidade mítica ou a estrutura clássica de três atos¹³⁰.

Já o capítulo 3 serviu de base para que pudéssemos sistematizar os aspectos culturais e sociais que regem a alimentação, assim como suas nuances e particularidades, a fim de nos auxiliar no entendimento da complexidade do sistema alimentar através dos recortes feitos na observação dos filmes. Priorizando os elementos sociais que regem o sistema alimentar, tal discussão foi fundamental para que cumpríssemos um de nossos objetivos, que visava examinar através de quais elementos os sentidos culturais do alimento são configurados nos múltiplos aspectos do social, levando em conta as diferentes funções e posições que a comida ocupa em diferentes momentos e sociedades. Além disso, tal conteúdo serviu como estrutura preliminar para introduzir a análise do capítulo 4, na qual nos aprofundamos nos componentes socioculturais do universo da alimentação através do exame dos quatro filmes selecionados.

Neste ponto, buscamos explorar as articulações entre consumo, cinema e cultura a partir da investigação dos sentidos de comida em filmes representantes de quatro gêneros cinematográficos, elencando os principais motivos alimentares que tangem o social em cada objeto. Abordamos uma vastidão de empregos e funções do alimento que superam aquelas biológicas, focando principalmente em quatro aspectos culturais intimamente ligados à comida: a identidade, a distinção social, a comensalidade e as mudanças alimentares ocorridas nos últimos 40 anos. Apesar de discutir cada um desses temas especificamente abordando uma obra cinematográfica, visando nos atermos ao propósito inicial do trabalho, todos esses aspectos estão presentes nas quatro obras analisadas.

Elencar qual tema seria examinado em cada filme se mostrou como uma das dificuldades da pesquisa, já que os objetos fílmicos oferecem inúmeros prismas passíveis de diversas análises. Nessa parte do processo, Canevacci (1984) foi de vital importância, já que através da divisão dos filmes em partes menores pela metodologia da quaternidade mítica, foi possível perceber qual aspecto cultural da alimentação se destacava em cada um deles. Ainda assim, deixamos de lado incontáveis possibilidades de estudo que os filmes aqui tratados apresentam, seja

¹³⁰ A estrutura em três atos é um modelo narrativo baseado na divisão da história em preparação, confronto e resolução.

quanto às demais questões alimentares abordadas ou às temáticas que interseccionam relações e conflitos sociais. A perspectiva de estudar quatro filmes em busca de diferentes aspectos em cada um se mostrou atraente desde a escolha da temática do trabalho, porém, ao decorrer de seu desenvolvimento, tal panorama também se revelou desafiador, especialmente pela extensão da escrita e pela quantidade de leitura a ser feita para destrinchar cada uma das quatro temáticas.

Os procedimentos da análise fílmica também se apresentaram como uma provocação, uma vez que os significados suscitados pela narrativa extrapolam a tela e carregam em si conceitos além daqueles exibidos em primeiro plano. A subjetividade do espectador exerce papel fundamental ao dialogar com a estrutura diegética, ao passo que, a cada nova cena, é necessário que o registro perspectivo seja esmiuçado e dialogue com elementos do universo simbólico do pesquisador a fim de construir um exame técnico. Além disso, assistir o mesmo filme incontáveis vezes também se provou um exercício de constância e persistência, já que foi necessário observar as mesmas cenas repetitivamente em busca de elementos que consolidassem as hipóteses colocadas.

Entretanto, o percurso também se mostrou prazeroso ao apresentar teorias, sobretudo da área alimentar e da mitologia, até então por nós desconhecidas. Entender de que forma a alimentação está em constante troca com o universo cultural e de que maneira isso é representado na arte mídia que é o cinema se mostrou extremante enriquecedor, especialmente pelo sentimento, ao final do trabalho, de ter apreendido extensivamente o universo fascinante das práticas alimentares. Tanto a comida quanto o cinema são linguagens que permitem conhecer os mecanismos das sociedades que lhes dão sentido, e a combinação dos dois é um prato cheio para o pesquisador que deseja se deleitar degustando os inúmeros ingredientes que compõem o menu do banquete cultural que é a vida em sociedade.

REFERÊNCIAS

- ALBERGONI, Leide; PELAEZ, Victor. Da Revolução Verde à agrobiotecnologia: ruptura ou continuidade de paradigmas?. **Revista de Economia**. Curitiba, v. 33, n. 1, p. 31-53, jan./jun. 2007.
- ALLENDE, Isabel. **Afrodita**. Cuentos, Recetas y Otros Afrodisiacos. Barcelona, Plaza & Janes, 2002.
- ALMEIDA, Milton José de. **Imagens e sons**: A nova cultura oral. São Paulo: Cortez, 1994.
- AUMONT, Jacques; MARIE, Michel. **Dicionário teórico e crítico de cinema**. Campinas: Papirus Editora, 2003.
- _____. **A análise do filme**. Lisboa: Edições Texto & Grafia: 1999.
- AUMONT, Jacques ... *et al.* **A estética do filme**. Campinas: Editora Papirus, 2002.
- AUVRAY, M.; SPENCE, C. The multisensory perception of flavor. **Consciousness And Cognition**, v. 17, n. 3, p. 1016–1031, 2008.
- BAITELLO JUNIOR, Norval. **A era da iconofagia**: reflexões sobre a imagem, comunicação, mídia e cultura. São Paulo: Paulus, 2014.
- BALANDIER, Georges. **O poder em cena**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1982.
- BALDICK, Chris. **The Concise Oxford Dictionary of Literary Terms**. Oxford, Oxford University Press, 2001.
- BARTHES, R. Toward a psychosociologie of contemporary food consumption. In: COUNIHAN, C. e VAN ESTEIK, P. **Food and Culture**: a reader. London: Routledge, p. 20-27, 1997.
- BERNARDET, Jean-Claude. **O que é cinema**. São Paulo: Brasiliense, 2001.
- BETTIOL, Liana Watson. **A Gastronomia e a Comunicação**. Análise do discurso gastronomia a partir do chef Jamie Oliver e do filme Ratatouille. Monografia (Graduação) – Centro Universitário de Brasília, Faculdade De Tecnologia E Ciências Sociais Aplicadas- Fatecs, Curso de Comunicação Social, 2010.
- BÍBLIA. **Bíblia sagrada**. Tradução de Almeida Corrigida Fiel. Disponível em < <https://www.bibliaonline.com.br/acf>>. Acesso em 22 de jan de 2019.
- BISOONI, C. A.; CONNORS, M.; DEVINE, C. M.; SOBAL, J. Who we are and how we eat: a qualitative study of identities in food choice. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 34, p. 128-139, 2002.

BIZ, Osvaldo. Mídia e Ética. In: GUARESCHI, Pedrinho (Org.). **Uma nova comunicação é possível: mídia, ética e política**. Porto Alegre: Evangraf, 2002.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2013.

_____. Esboço de uma teoria da prática. In: Ortiz, R. (Org.). **Bourdieu (Coleção Grandes Cientistas Sociais)**. São Paulo: Ática, 1983. pp. 46-81.

BOURQUE, N. Eating your Words: Communicating with Food in the Ecuadorian Andes. In: HENDRY, J.; WATSON, C. W. (Org.) **An Anthropology of Indirect Communication**, pp. 85–100. London: Routledge, 2001.

BOUTAUD, Jean-Jacques; CSERGO, Julia. Patrimoine Immatériel et identité culturelle. Le repas gastronomique des Français reconnu par l'UNESCO.. In: LARDELLIER, P. (Org.). **La métamorphose des cultures. Sociétés et organisations à l'ère de la globalisation**. Dijon : Éditions universitaires de Dijon, 2011. p. 39-48.

BRANDES, Stanley; ANDERSON, Thor. Ratatouille: An Animated Account of Cooking, Taste, and Human Evolution. **Ethnos**, v. 76, n. 3, p. 277-299, 2011.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BRITO, Poliana Araújo de; SOUSA, Eneída Laís de Oliveira; BRITO, Herbenny Hellen Medeiros de; BATISTA, Andressa Soares de Araújo. ; MORAIS, Patrícia Carla Santos de; MEDEIROS, Michelle . CINEMA E ALIMENTAÇÃO: a cozinha no filme Chocolate, de Lasse Hallström. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde** , v. 10, p. 27-42, 2015.

BUNGARTEN, Vera; NOJIMA, Vera Lucia. Os signos imagéticos no cinema de Lumière ao digital. **Triades em Revista** , v. 2, p. 1-18, 2012. Disponível em < <https://triades.emnuvens.com.br/triades/article/view/30/61>>. Acesso em 13 de fev de 2019.

CAMPBELL, Joseph. **O Herói de Mil Faces**. São Paulo: Editora Pensamento, 2007.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida. 6ª ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades; 1982.

CANEVACCI, Massimo. **Antropologia do Cinema**. 2ª Ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1984.

CANUDO, Ricciotto. **Manifeste des sept arts – L'usine aux images**. Paris: Séguier et Arte, 1923.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação do Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

_____. **Dicionário do folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1962.

CASTELAIN, J. P. **Manieres de vivre, manieres de boire**. Alcool et sociabilité sur le port. Paris, Éditions Imago, 1989.

CAZENEUVE, Jean. **El hombre telespectador** (homo telespectator). Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 1977.

CHEVALIER, Jean; GHEERBRANT, Alain. **Dicionário de símbolos**: mitos, sonhos, costumes, gestos, formas, figuras, cores, números. Rio de Janeiro: José Olympio, 2002.

CHIBA, Andrea. Why we use rodents to research the brain. **The San Diego Union-Tribune**. San Diego, abr. 2015. Disponível em: <https://www.sandiegouniontribune.com/news/science/sdut-brain-logic-behind-using-rodents-2015apr02-htmlstory.html>.

CHOE, Jae. **Encyclopedia of Animal Behavior**. Cambridge: Academic Press, 2019.

CHITAKUNYE, Pepukayi; MACLARAN, Pauline. Materiality and family consumption: the role of the television in changing mealtime rituals. **Consumption Markets & Culture**, v. 17, n. 1, p. 50-70, 2014.

CIAMPA, A. C. **A Estória do Severino e a História da Severina**: um ensaio de Psicologia Social. São Paulo: Brasiliense, 2001.

CLARK, Priscilla P. Thoughts for Food, I: French Cuisine and French Culture. **The French Review**, v. 49, n. 1, pp. 32–41, out. 1975.

COELHO, Maria Cecília de Miranda Nogueira. Estéticas da fome e da abundância: saboreando imagens do cinema brasileiro.. In: MIRANDA, Danilo S. e CORNELLI, Gabriele (Orgs). **Cultura e Alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: Editora SESC-SP, p. 86-96, 2007.

CONTRERA, Malena Segura. **Mediosfera**: meios, imaginário e desencantamento. São Paulo: Annablume, 2010.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015.

CURRAN, James. **Media and Democracy**. Abingdon: Routledge, 2011.

DAYTON, John. The Negative Banquet of Odysseus and the Cyclops. In: GALLIN, Catherine; MAGLIVERAS, Simeon S. **Odysseys of Plates and Palates: Food, Society and Sociality**. Inter-Disciplinary Press, 2014. Ebook.

DEBORD, G. **A sociedade do espetáculo**. São Paulo: Projeto Periferia, 2003.

DÓRIA, Carlos Alberto. O que é a gastronomia hoje. **Revista Cult.** n. 198, pp. 19-23, 2015.

_____. **Formação da culinária brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2014.

DOUGLAS, Mary. **Purity and danger.** An analysis of the concepts of pollution and taboo. Londres e Nova York: Routledge, 1984.

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares da vida religiosa:** o sistema totêmico na Austrália. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

_____. **O Suicídio.** Um Estudo Sociológico. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1982.

ECO, Umberto. **Sobre a literatura.** Rio de Janeiro: Record, 2ª edição, 2003.

EDELMAN, Birgitta. From Trap to Lap: The Changing Sociogenic Identity of the Rat. In: KNIGHT, John (Org.). **Animals in Person: Cultural Perspectives on Human-Animal Intimacy.** Oxford: Berg, 2005. p. 119–139.

ELIADE, Mircea. **Mito e realidade.** São Paulo: Perspectiva, 2000.

_____. **Mitos, sonhos e mistérios.** Lisboa: Edições 70, 1957.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador:** uma história dos costumes. V. 1. Rio de Janeiro: Zahar, 1994a.

_____. **Teoria del símbolo:** um ensayo de antropologia cultural. Barcelona: Península, 1994b.

_____. **A sociedade dos indivíduos.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994c.

ELLIOTT, C. Marketing Fun Foods: A Profile and Analysis of Supermarket Food Messages Targeted at Children. **Canadian Public Policy/Analyse de politiques.** Toronto, v. 34, n. 2, p. 259–273, 2008.

FABER, Jorge. Avanços na compreensão do paladar. **Rev. Dent. Press Ortodon. Ortop. Facial,** Maringá, v. 11, n. 1, p. 14, Feb. 2006. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-54192006000100003&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 12 nov. 2019.

FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

_____. Cultura E Gastro-Anomia: Psicopatologia Da Alimentação Cotidiana. [Entrevista concedida a] Mirian Goldenberg. **Horizontes Antropológicos,** Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011

_____. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. **Gazeta de Antropología**. Granada, v. 26, n. 1, artículo 09, pp. 1-19, 2010.

_____. **El (h)omnívoro**. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

_____. Food, self, and identity. **Social Science Information**, n. 27, p. 275–292, 1988.

_____. Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur. **Recherches et Travaux de l'Institut d'Ethnologie**, 6, p. 171- 192, 1985.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FOUCAULT, Michel. **A Ordem do Discurso**. São Paulo: Edições Loyola, 1996

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. Uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2010.

FRAZER, J. G. **The golden bough**: A study in magic and religion. New York: Macmillan. 1925.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, como receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREUD, S. **O ego e o id**. Rio de Janeiro: Imago; 1976.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel ; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: 2, morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1997, p. 209-332.

GIBSON, Kristina E.; DEMPSEY, Sarah E. Make Good Choices, Kid: Biopolitics of Children's Bodies and School Lunch Reform in Jamie Oliver's Food Revolution. **Children's Geographies**. V. 13, n. 1, p. 44–58, 2015.

GREIMAS, Algirdas Julien; FONTANILLE, Jacques. **Semiótica das paixões**. Ed. Ática: São Paulo, 1993.

GRIECO, Allen J. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 2015. p. 466-477.

GUIMARÃES, Denise Azevedo Duarte. O Filme Estômago: comida, diversão e arte. **Revista Contracampo**, Niterói, n. 20, 2009. Disponível em: <<http://www.uff.br/contracampo/index.php/revista/article/viewArticle/16>>. Acesso em 15 de jan de 2019.

HALBWACHS, Maurice. **La mémoire collective**. Paris: PUF, 1990.

_____. **La Classe Ouvrière et Les Niveaux de Vie**. Alcan: Gordon and Breach, 1970.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós modernidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

_____. Minimal selves. In: APPIGNANESI, Lisa (Ed). **The real me: post-modernism and the question of identity**. ICA Documents 6. London: The Institute of Contemporary Arts, p. 44-46, 1987.

HARARI, Yuval Noah. **Sapiens – uma breve história da humanidade**. Porto Alegre: L&PM, 2015.

HARRIS, Joanne. **Chocolat**. Londres: Black Swan, 2007.

HOMERO. **Odisseia**. São Paulo: Abril, 1978.

JACOBI, Jolande. **Complexo, arquétipo, símbolo na psicologia de C. G. Jung**. Petrópolis: Editora Vozes, 2016.

JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. p. 54-67.

JUNG, Carl Gustav. **Os arquétipos e o inconsciente coletivo**. Petrópolis, Editora Vozes, 2002.

_____. **Psicologia da religião ocidental e oriental**. Petrópolis, Editora Vozes, 1983.

KARDINER A., LINTON R., et col. **The psychological frontiers of Society**. Nova York, Columbia University Press, 1945.

KELLNER, Douglas. **A cultura da mídia**. Bauru: EDUSC, 2001.

KELLY, Ian. **Casanova**. Muito além de um grande sedutor. Rio de Janeiro, Zahar: 2009.

KESSLER, D. A. **The end of overeating**: controlling the insatiable American appetite. Nova York: Rodale, 2009.

KITTLER, Pamela Goyan; SUCHER, Kathryn P. **Food and Culture**. Belmont: Thomson Wadsworth, 2008.

KUCZYNSKI, Uliana. **A comida em cena**: uma análise da relação entre História e Cinema a partir de Estômago, o filme (2007). Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Paraná, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, 2012.

_____. “Estômago”, o filme: uma análise projetando a comida enquanto prato principal para o cinema. **Revista Vernáculo**, v. 1, n. 21/22, 2008.

LAHLOU, S. Cuisinons la representation sociale. In: Fischler, Claude. **Pensée magique et alimentation aujourd’hui**. Chaîers de l’OCHA, n. 5, p. 10-17, 1996.

LAIR, Anne. Ratatouille: An Historical Approach toward Gastronomy. In: GASCOIGNEAND, Carolyn; BLOOM, Melanie (Org.) **Diverse by Design**. Selected Papers from the 2009 Central States Conference on the Teaching of Foreign Languages. Richmond: Robert M. Terry, 2009, p. 121-130.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem**. Campinas: Papirus, 2008.

_____. **A origem dos modos à mesa**. São Paulo: CosacNaify, 2006.

_____. O triângulo culinário. In: CORDIER S. (Org.). **Lévi-Strauss**. São Paulo: Documentos; 1968. Série L’Arc, 2.

LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetria**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LIPOVETSKY, Gilles. **O império do efêmero**: a moda e seu destino nas sociedades Modernas. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

_____. **A felicidade paradoxal**. Ensaio sobre a sociedade do hiperconsumo. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

LUCENA JÚNIOR, Alberto. **Hipercinema**: elementos para uma teoria formalista do cinema de animação hiperrealista. 2012. 519 p. Tese (doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Artes, Campinas, SP. Disponível em: <<http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/284589>>. Acesso em: 21 ago. 2018.

_____. **A arte da animação**. Técnica e estética através da história. São Paulo: Editora SENAC, 2002.

MANGUEL, Alberto. **Uma história da Leitura**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

MANUAL de Comunicação da Secom. **SENADO**. 2019. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/manualdecomunicacao/glossario/povo-fala-1>>. Acesso em 20 set 2019.

MARTINO, Luis Mauro Sá. **Teoria da Comunicação**. Ideias, conceitos e métodos. Petrópolis: Vozes, 2009.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MCCALL, G. J.; SIMMONS, J. L. **Identities and interactions**. New York: Free Press, 1978.

MEAD, M., GUTHE, C. E. **Manual for the study of food habits**: report of the committee on food habits. Washington: National Research Council, 1945.

MENNELL, Stephen. On the Civilizing of Appetite. **Theory, Culture & Society**, v. 4, n. 2–3, p. 373-403, jun. 1987.

MERCER, K. Welcome to the jungle. In: RUTHERFORD, J. (org.). **Identity**. Londres: Lawrence and Wishart, 1990.

METZ, Christian. **A significação no cinema**. São Paulo: Perspectiva, 1977.

MINAMI, Carin Priscila Morioka. **Fatores que influenciam o gosto**: desafios para a gastronomia. 2006. 40 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar). Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

MINTZ, Sidney W. **Sweetness and power**. The place of sugar in the modern history. Nova York: Penguin Books: 1985.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2013.

MORIN, Edgar. **Cultura de massas do século XX**: o espírito do tempo – Neurose. Rio de Janeiro: Forense-Universitário, 1984.

MOULIN, L. **L'Europe à table**: introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires. Bruxelas: Elsevier Séoquia, 1975.

MURDOCK, D. M. **Christ in Egypt**: The Horus -Jesus Connection. Seattle. Stellar House Publishing, 2009.

NASCIMENTO, Angelina Bulcão. **Comida**: prazeres, gozos e transgressões. Salvador: EDUFBA, 2007.

NICHOLS, Bill. **Introdução ao documentário**. Campinas, Papirus Editora, 2010.

OLIVEIRA, Caroline Portioli Rodrigues de. **O chocolate como catalisador das paixões humanas** – uma análise semiótica do filme Chocolate, de Lasse Hallström. 83f. Monografia (Graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de Cultura e Arte, Curso de Comunicação Social, 2014.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

PALAZZO, Carina Carlucci; MEIRELLES, Camila de Souza; JAPUR, Camila Cremonezi e DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Gosto, sabor e paladar na experiência alimentar: reflexões conceituais. **Interface**, Botucatu, v. 23, 2019. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832019000100213&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 12 Nov. 2019.

PARASECOLI, Fabio. Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities. **Social Research: An International Quarterly**, V. 81, N, 2, p. 415-439, 2014.

PENDERGRAST, Mark. **Uncommon Grounds: The History of Coffee and How It Transformed Our World**. Nova York, Basic Books: 2010.

PERLÉS, Catherine. Les origines de la cuisine - l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. **Communications**, n. 31, 1979.

POLLACK, Michel. **Memória, esquecimento, silêncio**. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, vol.2, n.3, 1989.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

_____. French gastronomie, french gastronomies. In : GOLDSTEIN, D.; MERKELE, K. **Culinary cultures of Europe: Identity, Diversity and dialogue**. Estrasburgo: Éditions du Conseil de l'Europe, 2005. p. 157- 170.

PROUST, Marcel. **Em Busca do Tempo Perdido**. Volume I. No caminho de Swann. São Paulo: Globo, 2006.

RADCLIFFE-BROWN, Alfred. **The Andaman Islanders**. Londres: Cambridge University Press, 1922.

RAPPING, Elayne. The movie of the week: Law, narrativity, and gender on prime time. In: FINEMAN, A; MCCLUSKEY M. T. (Org.). **Feminism, media and law**. Nova York: Oxford University Press, 1997.

RENOV, Michael (Org.). **Theorizing Documentary**, New York: Routledge, 1983.

REZENDE, Otto Lara. Difícil porque simples. **Folha de São Paulo**. São Paulo, 18 out. 1992. Caderno 1, p. 2.

RITZER, George. **The McDonaldization of Society**. Into the Digital Age. Thousand Oaks: SAGE, 2019.

_____. **The Mcdonaldization of society**. Thousand Oaks: Pine Forge Press, 2000.

_____. The McDonaldization of Society. **Journal of American Culture**. v. 6, n. 1, p. 100-107. 1983.

ROCHA, Everardo. **O que é mito**. São Paulo: Brasiliense, 1996.

ROSSI, Paolo. **Comer**. Necessidade. Desejo. Obsessão. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

SCHULZ, Jennifer L. Confectionery and Conflict Resolution? What Chocolat Reveals about Mediation. **Negotiation Journal**, v. 22, n. 3, p. 251– 277, 2006.

SAWAYA, Ana Lydia; FILGUEIRAS, Andrea. "Abra a felicidade"? Implicações para o vício alimentar. **Estud. av.** São Paulo, v. 27, n. 78, p. 53-70. 2013.

SMALL, Dana M. Flavor is in the brain. **Physiology & Behavior**, v. 107, n. 4, p. 540-552, 2012.

SMALL, Dana M.; PRESCOTT, John. **Experimental Brain Research**, v. 166, n. 3-4, p. 345-357, out. 2005.

SNODGRASS, Mary Ellen. **World Food**. An Encyclopedia of History, Culture, and Social Influence from Hunter-Gatherers to the Age of Globalization. Nova York: Sharpe Reference, 2013.

SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

SOUSA, Marco Antonio de. **Aromaterapia**. São Paulo: Edição do autor, 2015.

STANDADGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.

THOMPSON, John B. **Ideologia e cultura moderna**: teoria social critica na era dos meios de comunicação de massa. Petrópolis: Vozes, 1995.

VANOYE, Francis; GOLIOT-LÉTÉ, Anne. **Ensaio sobre a análise fílmica**. Tradução: Marina Appenzeller. 2ª ed. Campinas: Papirus, 2002.

VARELLA, Drauzio. **Sobre homens e ratos**. 2011. Disponível em: <https://drauziovarella.uol.com.br/drauzio/artigos/sobre-homens-e-ratos-artigo/>.

VERNA, Roberto. The history and science of chocolate. **Malaysian Journal of Pathology**, v. 35, n. 2, p. 111 – 121, 2013.

VERNANT, Jean-Pierre. **Mito e pensamento entre os gregos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

VOGLER, Christopher. **A jornada do escritor**: estruturas míticas para escritores. São Paulo: Aleph, 2015.

WILLIAMS, Raymond Leslie. **The Twentieth-Century Spanish American Novel**. Austin: University of Texas Press, 2003.

WINSON, Anthony. Bringing political economy into the debate on the obesity epidemic. **Agriculture and Human Values**. v. 21, p. 299-312, 2004.

ZIMMERMAN, Steve. **Food in the movies**. Jefferson, Carolina do Norte e Londres: McFarland & Company, 2010.

FILMOGRAFIA

A Comilança. Direção de Marco Ferreri. França/Itália: Capitolina Produzioni Cinematografique, 1973. 130 min.

A Festa de Babette. Direção de Gabriel Axel. Dinamarca. Panorama Film A/S, 1987. 103 min.

Chocolate. Direção de Lasse Hallström. EUA/Reino Unido: Imagem Filmes, 2000. 121 minutos.

Estômago. Direção de Marcos Jorge. Brasil: Zencrane Filmes, 2007. 113 min.

Muito Além do Peso. Direção de Estela Renner. Brasil: Maria Farinha Filmes, 2012. 83 min.

O Cozinheiro, O Ladrão, Sua Mulher E O Amante. Direção de Peter Greenaway. Reino Unido: Allarts Cook. 1989. 124 min.

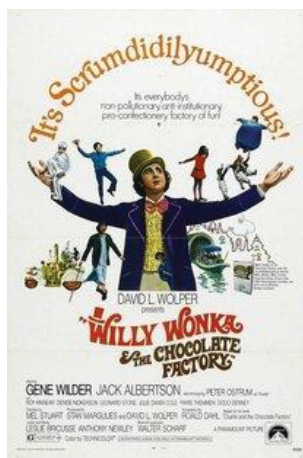
Ratatouille. Direção de Brad Bird e Jan Pinkava. EUA: Pixar Animation Studios, 2007. 103 min.

Tampopo. Direção de Jûzô Itami. Japão: Itami Productions, 1985. 114 min.

ANEXO A – FILMES QUE COMPÕEM O CORPUS INICIAL

Os filmes aqui apresentados fazem parte do corpus inicial de 50 filmes com a temática de alimentação encontrados pelo autor em sua pesquisa exploratória e seguem como sugestão para aqueles que desejam se aprofundar no tópico. Todas as informações sobre os filmes foram retiradas dos sites www.adorocinema.com.br e www.filmow.com.

A Fantástica Fábrica de Chocolate (1971)



Título original: Willy Wonka & the Chocolate Factory

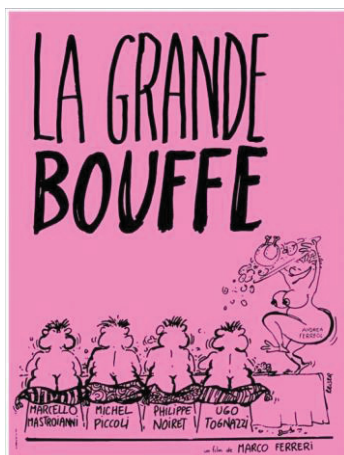
Direção: Mel Stuart

Gêneros: comédia, família

Nacionalidade: EUA

Sinopse: Charlie Bucket (Peter Ostrum) é um menino pobre, que acha um dos cobiçados "bilhetes dourados" que dão direito a um carregamento vitalício de chocolates Wonka, além de poder conhecer a misteriosa fábrica de chocolates. Ele e mais quatro crianças passeiam pelo lugar, mas Willy Wonka (Gene Wilder), o dono da fábrica, não é uma pessoa bacana e sim uma figura manipuladora. As crianças, ao mesmo tempo em que mergulham de cabeça nos seus desejos, pagam um preço por isso.

A Comilança (1973)



Título original: La Grande Bouffe

Direção: Marco Ferreri

Gênero: comédia dramática

Sinopse: Marcelo, um comandante de bordo; Michel, um executivo de televisão; Ugo, um chef; e Philippe, um juiz, são quatro homens de meia idade que se reúnem em uma mansão abastecida com uma quantidade enorme de comida com um objetivo: comer até morrer. Na primeira noite, Marcelo insiste que algumas mulheres devem se juntar à eles, o que é aceito de cara por Michel e Ugo, com Philippe sendo convencido apenas após descobrir que seriam três prostitutas. Mas logo chega a professora Andrea, que é convidada para o banquete da noite, e faz amizade com os quatro. Ao anoitecer, os senhores, as três prostitutas e Andrea se divertem comendo e se entregando ao prazer gastronômico.

Quem Está Matando Os Grandes Chefes Da Europa? (1978)



Título original: Who Is Killing the Great Chefs of Europe?

Direção: Ted Kotcheff

Gênero: comédia, mistério

Nacionalidade: França

Sinopse: Max (Robert Morley) é um chef europeu decadente, e a concorrência lhe é um enorme perigo. Quando outros grandes chefs europeus são encontrados mortos, de acordo com a especialidade de cada um, - chefs de frutos do mar, por exemplo, são encontrados estranhamente afogados - Max é um dos principais suspeitos. Enquanto isso, sua ex-esposa

(Jaqueline Bisset), também chef de cozinha, começa a ser reconhecida e ele teme pela vida dela, e começa, então, uma busca pelo assassino.

A Festa de Babette (1987)



Título original: Babette's Feast

Direção: Gabriel Axel

Gênero: drama

Nacionalidade: Dinamarca

Sinopse: Dinamarca, século XIX. Filippa (Bodil Kjer) e Martine (Birgitte Federspiel) são filhas de um rigoroso pastor luterano. Após a morte do religioso surge no vilarejo Babette (Stéphane Audran), uma parisiense que se oferece para ser a cozinheira e faxineira da família. Muitos anos depois, ainda trabalhando na casa, ela recebe a notícia de que ganhou um grande prêmio na loteria e se oferece para preparar um jantar francês em comemoração ao centésimo aniversário do pastor. Os paroquianos, a princípio temerosos, acabam rendendo-se ao banquete de Babette.

O Cozinheiro, o Ladrão, sua Mulher e o Amante (1989)



Título original: The Cook, the Thief, his Wife and her Lover

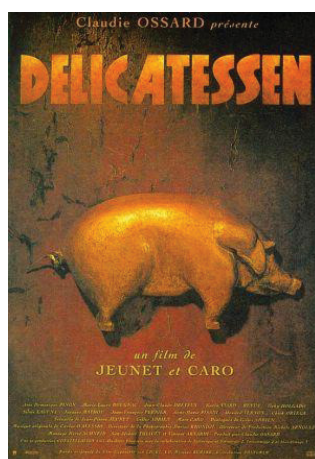
Direção: Peter Greenaway

Gênero: comédia dramática

Nacionalidades: Holanda, Reino Unido, França

Sinopse: o grosseiro e extravagante gângster Albert Spica (Michael Gambon) janta todas as noites no Le Hollandais em companhia de seus capangas e da esposa, Georgina (Helen Mirren). Cansada do marido, ela inicia um caso com Michael (Alan Howard), ávido leitor frequentador do estabelecimento. Com a ajuda do chef Richard (Richard Bohrer) eles se encontram diariamente nas dependências do restaurante.

Delicatessen (1991)



Título original: Delicatessen

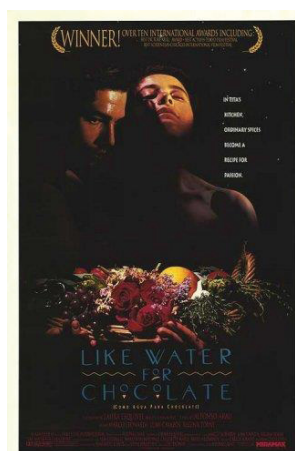
Direção: Jean-Pierre Jeunet, Marc Caro

Gêneros: comédia, drama, terror, fantasia

Nacionalidade: França

Sinopse: num mundo pós-apocalíptico em que a comida é a principal moeda de troca, Louison (Dominique Pinon), um ex-palhaço, arranja um emprego no prédio que abriga o açougue Delicatessen. Instalado na pensão do andar superior, o novo funcionário acaba se envolvendo com a violoncelista Julie (Marie-Laure Dougnac), filha do sanguinário açougueiro Clapet (Jean-Claude Dreyfus). Perseguido, o rapaz precisa escapar do pai ciumento e dos demais moradores do prédio, que têm planos macabros para sua carne.

Como Água para Chocolate (1992)



Título original: Como água para chocolate

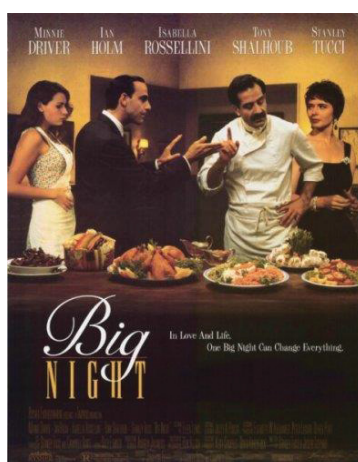
Direção: Alfonso Arau

Gêneros: drama, romance

Nacionalidade: México

Sinopse: Tita (Lumi Cavazos) nasceu na cozinha do rancho de sua família, quando sua mãe (Regina Torné) estava cortando cebolas. Logo em seguida seu pai morre de um ataque cardíaco fulminante, por ter sua paternidade questionada. Com isso Tita é vítima de uma tradição local, que diz que a filha mais nova não pode se casar para que cuide da mãe até sua morte. Ao crescer Tita se apaixona por Pedro Muzquiz (Marco Leonardi), que deseja se casar com ela. Sua mãe veta o matrimônio, devido à tradição, e sugere que ele se case com Rosaura (Yareli Arizmendi), a irmã dois anos mais velha de Tita. Pedro aceita, pois apenas assim poderá estar perto de Tita.

A Grande Noite (1996)



Título original: Big Night

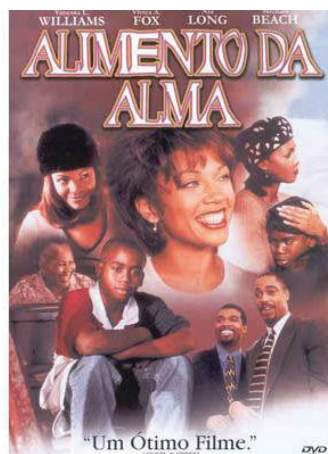
Direção: Campbell Scott, Stanley Tucci

Gênero comédia dramática

Nacionalidade: EUA

Sinopse: anos 50. Dois irmãos, Primo (Tony Shalhoub) e Secondo (Stanley Tucci), emigram da Itália para os Estados Unidos. Eles pretendem abrir um restaurante italiano, chamado The Paradise. O mais velho, Primo, é um grande chef, um gênio na culinária, mas bastante temperamental, se recusando a fazer pratos convencionais e rotineiros. Secondo, o mais novo, tem uma mentalidade mais capitalista e tenta superar a grave crise financeira que estão passando. O proprietário de um restaurante de sucesso, Pascal (Ian Holm), propõe chamar um amigo dele, que é um grande músico de jazz, para ajudar a promover o restaurante. Assim os dois irmãos apostam todas as fichas em um cardápio fora de série, que será servido aos convidados desta grande noite.

Alimento da Alma (1997)



Título original: Soul food

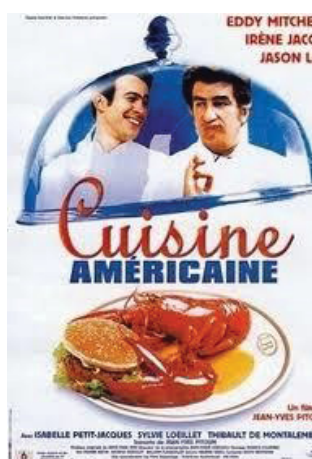
Direção: George Tillman Jr.

Gênero: comédia dramática

Nacionalidade: EUA

Sinopse: todo domingo, uma família se reúne na casa de sua matriarca, Mama Joe (Irma P. Hall), para o jantar. Ela é a única que consegue apaziguar a briga entre suas três filhas, Maxine (Vivica A. Fox), Teri (Vanessa Williams) e Bird (Nia Long), que têm o hábito de comentar sobre o casamento umas das outras. Só que quando Mama Joe fica doente e é hospitalizada, as brigas se intensificam: Maxine não consegue entender o autoritarismo e a insensibilidade de Teri quanto à tradição familiar, e Bird aceita um favor de um ex-namorado que leva o seu marido à prisão. Então, um dos netos de Mama Joe, Ahmad (Brandon Hammond), filho de Maxine, resolve fazer de tudo para unir a família novamente, inclusive cozinhar as receitas de sua avó.

O Amor Está Na Mesa (1998)



Título original: Cuisine américaine

Direção: Jean-Yves Pitoun

Gênero: comédia

Nacionalidade: França

Sinopse: jovem cozinheiro (Jason Lee) serve os mais requintados pratos na Marinha americana. Após discutir com um dos oficiais, ele termina por ser expulso da corporação e consegue uma vaga num dos mais badalados restaurantes da França, comandado por conhecido chef Louis Boyer (Eddy Mitchell) e sua filha Gabrielle (Irène Jacob).

Simplesmente Irresistível (1999)



Título original: Simply Irresistible

Direção: Mark Tarlov

Gêneros: comédia, romance

Nacionalidades: EUA, Alemanha

Sinopse: Amanda Shelton (Sarah Michelle Gellar) herdou o Southern Cross, um restaurante, de sua lendária mãe, mas não herdou dela o talento culinário. Com isso, o Southern Cross corre o risco de falir, mas repentinamente um anjo da guarda lhe dá um caranguejo mágico e faz com que ela conheça Tom Bartlett (Sean Patrick Flanery), que está inaugurando um restaurante classe A para Jonathan Bendel (Dylan Baker). Bendel quer assegurar que tenha pelo menos uma cotação de quatro estrelas para seu novo restaurante e para isto contratou um famoso chef francês, que é extremamente temperamental, fazendo Tom e Lois McNally (Patricia Clarkson), sua secretária, passarem maus bocados. Paralelamente, Amanda começa a fazer pratos cada vez mais fantásticos e ela não tem a menor idéia do que está acontecendo, mas seu restaurante começa a ganhar fama e ela começa a se envolver com Tom, que teme que esteja se apaixonando por uma bruxa.

Uma Receita Para a Máfia (2000)



Título original: Dinner Rush

Direção: Bob Giraldi

Gêneros: comédia dramática, policial

Nacionalidade: EUA

Sinopse: o tradicional restaurante italiano Gigino, localizado em Tribeca, Nova York, é na verdade uma fachada para os negócios ilegais de seu dono, Louis Cropa (Danny Aiello). Nele trabalha Udo (Edoardo Gero), filho de Louis, que comanda a cozinha do restaurante. Considerado uma estrela em ascensão dentro do universo de gourmets, Udo deseja que seu pai abandone de uma vez por todas os negócios ilegais para se dedicar exclusivamente ao funcionamento do restaurante.

Vatel - Um Banquete para o Rei (2000)



Título original: Vatel

Direção: Roland Joffé

Gêneros: histórico, drama

Nacionalidades: Reino Unido, França, Bélgica

Sinopse: o ano é 1671 e o rei Luís XIV (Julian Sands) vive em Versailles. No norte da França, o Príncipe de Condé (Julian Glover), enterrado em dívidas, planeja uma solução para fazer com que não só ele mas toda a província fique livre das dívidas: ele decide convidar o rei para passar um final de semana recheado de iguarias e entretenimento. Se o

Príncipe conseguir cair nas graças do rei, toda a região será salva do desastre econômico. Porém, apenas um homem poderá preparar um banquete suntuoso e ainda cuidar da diversão real: François Vatel, o mordomo do Príncipe. Mas em meio a todo o trabalho resultante da preparação para a visita real, Vatel se apaixona pela bela Anne de Montausier (Uma Thurman), o que atrapalha os planos do Príncipe de Condé.

Chocolate (2000)



Título original: Chocolat

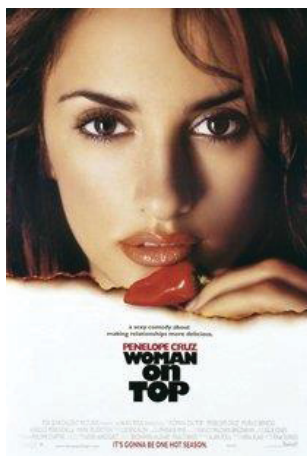
Direção: Lasse Hallström

Gênero: drama, romance

Nacionalidade: EUA, Reino Unido

Sinopse: Vianne Rocher (Juliette Binoche), uma jovem mãe solteira, e sua filha de seis anos (Victorie Thivisol) resolvem se mudar para uma cidade rural da França. Lá decidem abrir uma loja de chocolates que funciona todos os dias da semana, bem em frente à igreja local, o que atrai a certeza da população de que o negócio não vá durar muito tempo. Porém, aos poucos Vianne consegue persuadir os moradores da cidade em que agora vive a desfrutar seus deliciosos produtos, transformando o ceticismo inicial em uma calorosa recepção.

Sabor da Paixão (2000)



Título original: Woman on Top

Direção: Fina Torres

Gêneros: comédia, romance

Nacionalidade: EUA

Sinopse: dona de um restaurante na Bahia, a vida de Isabella (Penelope Cruz) muda radicalmente quando ela descobre a traição de seu marido, Toninho (Murilo Benício). Decidida em se divorciar, ela parte para San Francisco, onde busca dar a volta por cima e assume o comando de um programa sobre culinária

Simplesmente Martha (2001)



Título original: Bella Martha

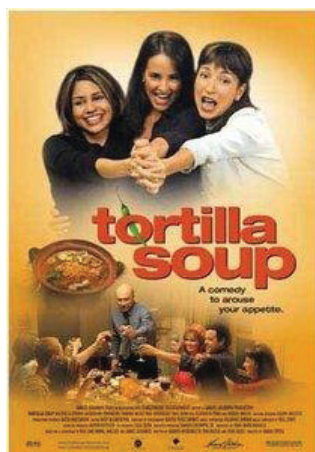
Direção: Sandra Nettelbeck

Gêneros: comédia dramática, romance

Nacionalidade: Alemanha

Sinopse: Martha (Martina Gedeck), com seu modo charmoso e obsessivo, cria verdadeiras obras de arte cozinhando num pequeno restaurante em Hamburgo. Apesar disso, seu cotidiano é monótono. Martha é muito introvertida e praticamente não possui vida própria, dedicando-se totalmente ao trabalho. Tudo isso muda quando sua irmã morre em um acidente, fazendo com que ela tenha de cuidar de Lina (Maxine Foerste), sua sobrinha de oito anos. É quando aparecetambém Mario (Sergio Castellito), extrovertido cozinheiro italiano que consegue trazer um pouco de alegria para as duas.

Sabores da Vida (2001)



Título original: Tortilla Soup

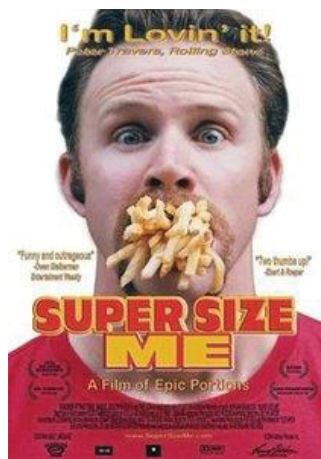
Direção: Maria Teresa Ripoll

Gênero: comédia, drama, romance

Nacionalidade: EUA

Sinopse: sabores da Vida é uma comédia sobre comida, família, romance e amor, onde um chefe de cozinha reúne suas 3 filhas todos os domingos para o jantar. O jantar de domingo é a hora para fazer os maiores anúncios, compartilhar ideias e pôr no ar as frustrações básicas da vida diária. É também é hora de criticar a comida do pai que, apesar de ser bem-sucedido em preparar pratos bem vistosos e que dão água na boca, perdeu a sensação de sentir gosto e sua comida não é mais maravilhosa como costumava ser. Fora o jantar de domingo, os membros da família vivem calmamente suas próprias vidas, até propostas e outros imprevistos começarem a surgir.

Super Size Me: A Dieta do Palhaço (2004)



Título original: Super Size Me

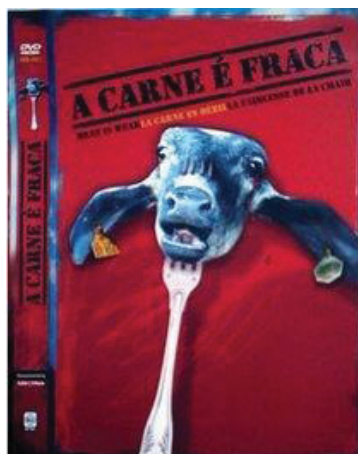
Direção: Morgan Spurlock

Gênero: documentário

Nacionalidade: EUA

Sinopse: o diretor Morgan Spurlock decide ser a cobaia de uma experiência: se alimentar apenas em restaurantes da rede McDonald's, realizando neles três refeições ao dia durante um mês. Durante a realização da experiência o diretor fala sobre a cultura do fast food nos Estados Unidos, além de mostrar em si mesmo os efeitos físicos e mentais que os alimentos deste tipo de restaurante provocam.

A carne é fraca (2004)



Título original: A carne é fraca

Direção: Denise Gonçalves

Gênero: documentário

Nacionalidade: Brasil

Sinopse: documentário produzido pelo Instituto Nina Rosa sobre os impactos que o ato de comer carne representa para a saúde humana, para os animais e para o meio-ambiente.

A Fantástica Fábrica de Chocolate (2005)



Título original: Charlie and the Chocolate Factory

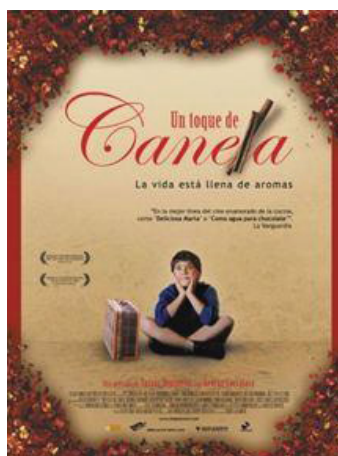
Direção: Tim Burton

Gêneros: comédia, fantasia, família, aventura

Nacionalidades: EUA, Reino Unido

Sinopse: Willy Wonka (Johnny Depp) é o excêntrico dono da maior fábrica de doces do planeta, que decide realizar um concurso mundial para escolher um herdeiro para seu império. Cinco crianças de sorte, entre elas Charlie Bucket (Freddie Highmore), encontram um convite dourado em barras de chocolate Wonka e com isso ganham uma visita guiada pela lendária fábrica de chocolate, que não era visitada por ninguém há 15 anos. Encantado com as maravilhas da fábrica, Charlie fica cada vez mais fascinado com a visita.

O Tempero da Vida (2005)



Título original: Politiki kouzina

Direção: Tassos Boulmetis

Gênero: comédia dramática

Nacionalidades: Grécia, Turquia

Sinopse: Fanis (Markos Osse) é um garoto grego que vive em Istambul, na Turquia. Seu avô, Vassilis (Tassos Bandis), é um filósofo culinário que o ensina que tanto a comida quanto a vida precisam de um pouco de sal para ganhar sabor. Ao crescer Fanis (Georges Corraface) se torna um astrofísico, que usa seus dotes de culinária para temperar as vidas das pessoas que o cercam. Ao completar 35 anos ele decide deixar Atenas e retornar a Istambul, para reencontrar seu avô e também seu primeiro amor.

Nação Fast Food: Uma Rede de Corrupção (2006)



Título original: Fast Food Nation

Direção: Richard Linklater

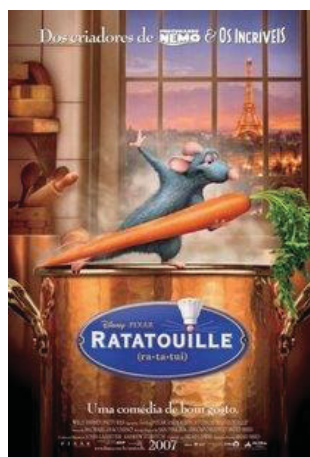
Gênero: Comédia dramática

Nacionalidades EUA, Reino Unido

Sinopse: Don Henderson (Greg Kinnear) trabalha para uma das maiores redes de fast food dos Estados Unidos. Sua mais recente criação, o sanduíche The Big One, tornou-se um sucesso de vendas e levou às alturas seu prestígio na empresa. Certo dia o chefe de Don o

chama para uma conversa particular. Um amigo da universidade, ligado ao laboratório de testes com alimentos, contou que um escândalo está prestes a estourar: a carne de hambúrguer da casa está contaminada. Caberá a Don investigar o problema.

Ratatouille (2007)



Título original: Ratatouille

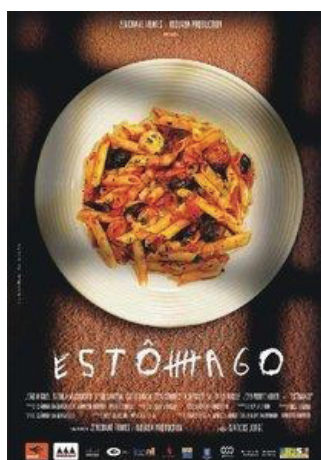
Direção: Brad Bird

Gênero: Animação

Nacionalidades: EUA

Sinopse: Paris. Remy é um rato que sonha se tornar um grande chef. Só que sua família é contra a idéia, além do fato de que, por ser um rato, ele sempre é expulso das cozinhas que visita. Um dia, enquanto estava nos esgotos, ele fica bem embaixo do famoso restaurante de seu herói culinário, Auguste Gusteau. Ele decide visitar a cozinha do lugar e lá conhece Linguini, um atrapalhado ajudante que não sabe cozinhar e precisa manter o emprego a qualquer custo. Remy e Linguini realizam uma parceria, em que Remy fica escondido sob o chapéu de Linguini e indica o que ele deve fazer ao cozinhar.

Estômago (2007)



Título original: Estômago

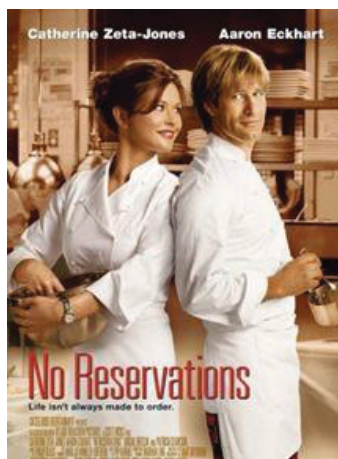
Direção: Marcos Jorge

Gênero: drama

Nacionalidade: Brasil

Sinopse: na vida há os que devoram e os que são devorados. Raimundo Nonato (João Miguel) descobre um caminho à parte: ele cozinha. É nas cozinhas de um boteco, de um restaurante italiano e de uma prisão - o que ele fez para acabar ali? - que Nonato vive sua intrigante história. E também aprende as regras da sociedade dos que devoram ou são devorados. Regras que ele usa ao seu favor, porque mesmo os cozinheiros têm direito a comer sua parte - e eles sabem mais do que ninguém, qual é a parte melhor.

Sem Reservas (2007)



Título original: No Reservations

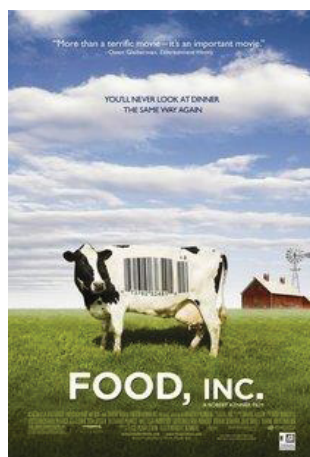
Direção: Scott Hicks

Gêneros: comédia dramática, romance

Nacionalidades: EUA, Austrália

Sinopse: Kate Armstrong (Catherine Zeta-Jones) é a chef de um sofisticado restaurante de Manhattan. Ela leva seu trabalho com muita seriedade, o que faz com que as pessoas ao seu redor se intimidem com seu jeito. Sua natureza perfeccionista é colocada à prova quando é contratado Nick (Aaron Eckhart), um animado subchef que tenta alegrar a todos na cozinha e gosta de ouvir ópera enquanto trabalha. Ao mesmo tempo Kate precisa lidar com a súbita chegada de Zoe (Abigail Breslin), sua sobrinha de 9 anos, que se sente deslocada na rotina da tia.

Comida S.A. (2008)



Título original: Food, Inc.

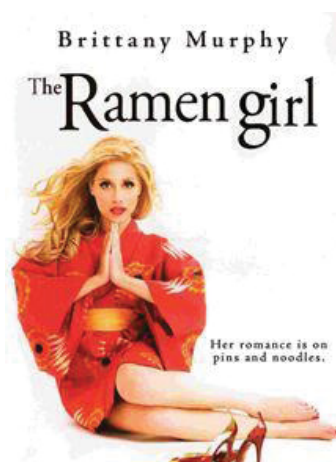
Direção: Robert Kenner

Gênero: documentário

Nacionalidade: EUA

Sinopse: o documentário Food Inc apresenta a realidade por trás das indústrias de alimentos, que dificultam ao máximo que os consumidores saibam a verdadeira origem do que estão comprando ou ingerindo. A realidade que a indústria pretende esconder a todo custo é baseada em um cenário perverso: uma vida de sofrimento, tortura e confinamento de animais que são explorados para o consumo humano.

O Sabor de uma Paixão (2008)



Título original: The Ramen Girl

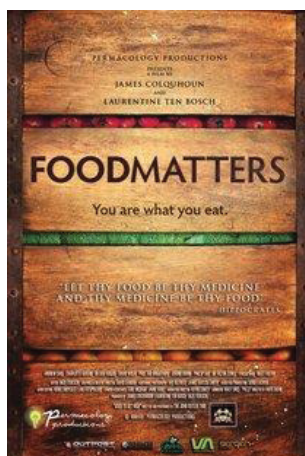
Direção: Robert Allan Ackerman

Gêneros: comédia, drama, romance

Nacionalidades EUA, Japão

Sinopse: Abby (Brittany Murphy) viaja para Tóquio para reencontrar o namorado, mas é por ele abandonada. Perdida e sozinha, ela tenta reorganizar sua vida em uma cultura completamente diferente da sua. Após perceber os efeitos que a comida de um restaurante ramen provoca nos clientes, ela fica convencida de que seu destino é se tornar uma chefe de cozinha especializada. Logo ela consegue convencer Maezumi (Toshiyuki Nishida) a ensiná-la a fazer um bom ramen. Apesar do atribulado relacionamento entre os dois, logo eles percebem que o ingrediente mais importante é cozinhar com amor.

O Alimento é Importante (2008)



Título original: Food Matters

Direção: Carlo Ledesma, James Colquhoun

Gênero: documentário

Nacionalidade: Austrália

Sinopse: altamente indicado para os pacientes de câncer, depressão e outras doenças crônicas, assim como para qualquer pessoa que queira ter uma vida saudável. O filme confronta a medicina tradicional com a ortomolecular, a medicina baseada na nutrição. Mostra quão equivocada está a nossa maneira de tratar as doenças. O filme também mostra o ciclo vicioso da agricultura extensiva, que acaba com os nutrientes do solo, formando plantas mais frágeis aos ataques de pestes, que acaba levando a aplicação de pesticidas, que as contaminam, que acabam envenenando quem as come, que se tornará mais fraco e buscará medicamentos. A perda de nutrientes pelo envelhecimento da comida através do transporte e pela própria carência de minerais do solo e o processo de cozimento dessa comida, que acaba com os elementos essenciais para a vida, contribui ainda mais para esse terrível quadro nutricional.

Julie & Julia (2009)



Título original: Julie & Julia

Direção: Nora Ephron

Gêneros: comédia, romance, drama

Nacionalidade: EUA

Sinopse: 1948. Julia Child (Meryl Streep) é uma americana que passou a morar em Paris devido ao trabalho de seu marido, Paul (Stanley Tucci). Em busca de algo para se ocupar, ela se interessou por culinária e passou a apresentar um programa de TV sobre o assunto. Cinquenta anos depois, Julie Powell (Amy Adams) está prestes a completar 30 anos e está frustrada com a vida que leva. Em busca de um objetivo, ela resolve passar um ano cozinhando as 524 receitas do livro de Julia Child, "Mastering the Art of French Cooking". Ao longo deste período Julie escreve para um blog, onde relata suas experiências.

Tá Chovendo Hambúrguer (2009)



Título original: Cloudy With A Chance Of Meatballs

Direção: Phil Lord, Christopher Miller (XXXIV)

Gêneros: animação, comédia

Nacionalidade: EUA

Sinopse: Flint Lockwood (Bill Hader) é um jovem cientista que sonha criar algo que faça com que seja reconhecido pela população de Boca Grande, uma pequena ilha no Atlântico. Um dia ele consegue descobrir uma forma de transformar água em comida, só que precisa de bastante eletricidade para colocá-la em funcionamento. Ao tentar usar a energia da geradora local, ele perde o controle da invenção e ela ruma para o céu. Para piorar, a confusão que ele cria destrói um parque de diversões, o grande trunfo do prefeito Shelbourne (Bruce Campbell) para melhorar a economia local. Flint acredita ter perdido a máquina, mas repentinamente começa a chover hambúrgueres em toda a cidade. Com o apoio de Sam Sparks (Anna Farris), uma estagiária de jornalismo que foi enviada à ilha para ser a nova "garota do tempo", Flint logo vira uma celebridade local.

Dieta Mediterrânea (2009)



Título original: Dieta mediterránea

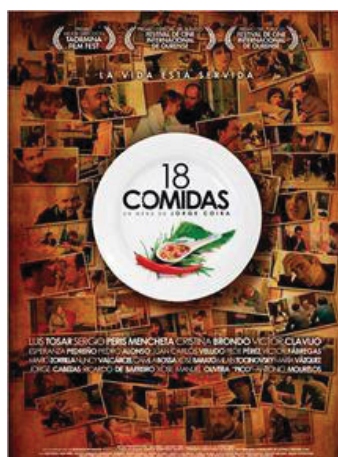
Direção: Joaquín Oristrell

Gênero: comédia

Nacionalidade: Espanha

Sinopse: Sofia (Olivia Molina) nasceu prematuramente, em uma barbearia rodeada de homens. Nos 15 anos seguintes ela vive em meio às mesas e fogões do restaurante de seus pais. Já adulta, se casa com Toni (Paco León) e com ele tem três filhos. Só que, ao mesmo tempo em que ama seu marido, se apaixona por Frank (Alfonso Bassave), o agente que todo artista gostaria de ter. Com Frank ela aprende os segredos da gastronomia. Logo o trio firma um acordo profissional, que altera a forma de cozinhar de Sofia.

18 Comidas (2010)



Título original: 18 Comidas

Direção: Jorge Coira Nieto

Gênero: comédia

Nacionalidade: Espanha

Sinopse: uma mulher casada ainda sonha com este músico, que se apresenta nas ruas, e que deixou passar há muito tempo a chance de ser feliz. Dois amigos decidem se embriagar pelo resto do dia. Um homem não sabe que seu irmão está apaixonado por outro homem. Uma mulher não está satisfeita com o que ganha. Duas irmãs brigam porque uma delas queria ser cantora. Dois velhos comem em silêncio. Deixe os personagens em repouso

durante um dia inteiro. Coloque uma pitada de drama, e outra de comédia. Cozinhe em fogo baixo estes pedaços de vida tão semelhantes à nossa.

Românticos Anônimos (2010)



Título original: Les Emotifs anonymes

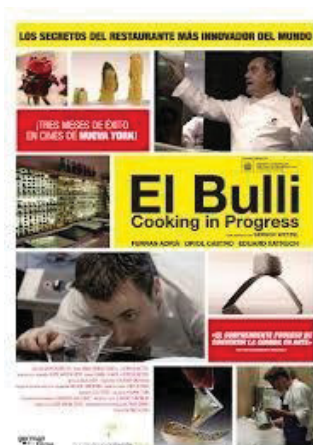
Direção: Jean-Pierre Améris

Gêneros: comédia, romance

Nacionalidades: França, Bélgica

Sinopse: Angélique Delange (Isabelle Carré) é uma talentosa confeitadora, que faz chocolates requintados reconhecidos por público e crítica especializada. Entretanto, como fica ansiosa quando olham para ela, Angélique prefere o anonimato e finge ser apenas uma entregadora. Sem emprego, ela consegue trabalho na Fábrica de Chocolates, que está à beira da falência. Só que, ao contrário do que imaginava a princípio, consegue a vaga de representante comercial da empresa. Ela pensa em pedir a mudança de cargo, mas é surpreendida com o convite para jantar de Jean-René Van Den Hudge (Benoît Poelvoorde), dono da empresa. O problema é que Jean-René, assim como Angélique, é extremamente tímido e possui muitas dificuldades em manter contato com outras pessoas.

El Bulli - a gastronomia em Progresso de Ferran Adrià (2010)



Título original: El Bulli: Cooking in Progress

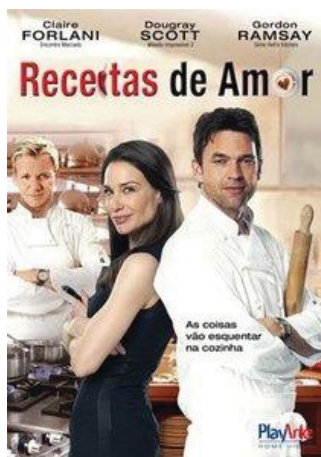
Direção: Gereon Wetzel

Gênero: documentário

Nacionalidade: Alemanha

Sinopse: El Bulli: Cooking in Progress é o nome do documentário sobre, na opinião de muitos, um dos restaurantes mais insanos e influentes do mundo, o El Bulli, que está fechando suas portas neste mês. O El Bulli é o epicentro do encontro entre ciência, comida deliciosa e arte pós-moderna, tudo isso sobre o comando do chef-mago-gênio Ferran Adrià.

Receitas de Amor (2011)



Título original: Love's Kitchen

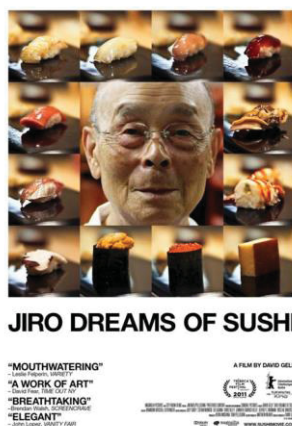
Direção: James Hacking

Gênero: comédia, romance

Nacionalidade: Reino Unido, Irlanda do Norte

Sinopse: Rob Haley (Dougray Scott) é um chefe de um restaurante em Londres, e está triste depois de perder sua esposa. Com o incentivo de seu infame amigo e infame da TV Chef Gordon Ramsay, Rob decide apimentar a sua vida, transformando um pub de cabeça para baixo, tornando-o um restaurante gourmet. Sua comida chama a atenção – e o paladar – de uma bela crítica americana de gastronomia, Kate Templeton

Jiro Dreams of Sushi (2011)



Título original: Jiro Dreams of Sushi

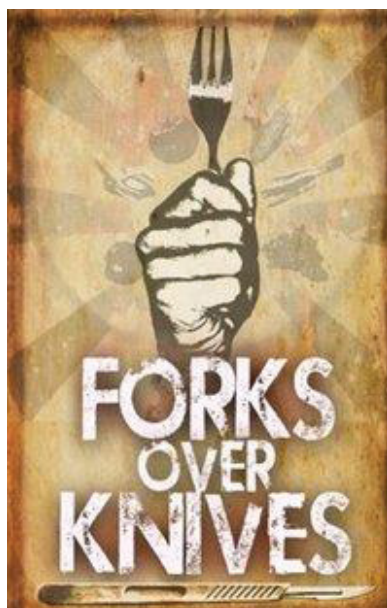
Direção: David Gelb

Gênero: documentário

Nacionalidade EUA

Sinopse: Jiro Ono, 85 anos, é um especialista em sushi que trabalha incansavelmente no seu restaurante, Sukiyabashi Jiro. Yoshikazu, filho de Jiro, enfrenta o desafio de assumir o comando do renomado, minúsculo e caríssimo estabelecimento e deixa o pai livre para dedicar-se ao seu objetivo de vida: criar o sushi perfeito.

Garfos ao Invés de Facas (2011)



Título original: Forks Over Knives

Direção: Lee Fulkerson

Gênero: documentário

Nacionalidade: EUA

Sinopse: no filme Forks Over Knives, o Dr. T. Colin Campbell (uma referência da nutrição vegana) e Dr. Caldwell Esselstyn, analisam o afirmação que a maioria das doenças degenerativas podem ser controladas ou até mesmo revertidas se adotarmos uma dieta a base de plantas integrais. O filme conta com a participação de vários especialistas conhecidos e nomes prominentes do universo vegano como o lutador Mac Zandig.

Muito Além do Peso (2012)



Título original: Muito Além do Peso

Direção: Estela Renner

Gênero: documentário

Nacionalidade: Brasil

Sinopse: pela primeira vez na história da raça humana, crianças apresentam sintomas de doenças de adultos. Problemas de coração, respiração, depressão e diabetes tipo 2. Todos têm em sua base a obesidade. O documentário discute por que 33% das crianças brasileiras pesam mais do que deviam. As respostas envolvem o governo, os pais, as escolas e a publicidade. Com histórias reais e alarmantes, o filme promove uma discussão sobre a obesidade infantil no Brasil e no mundo.

Os Sabores do Palácio (2012)



Título original: Les Saveurs du palais

Direção: Christian Vincent

Gênero: comédia

Nacionalidade: França

Sinopse: Hortense Laborie (Catherine Frot) é uma respeitada chef que é pega de surpresa ao ser escolhida pelo presidente da França para trabalhar no Palácio de Eliseu. Inicialmente, ela se torna objeto de inveja, sendo mal-vista pelos outros cozinheiros do local. Com o tempo, no entanto, Hortense consegue mudar a situação. Seus pratos conquistam o

presidente, mas terá sempre que se manter atenta, afinal os bastidores do poder estarão cheios de armadilhas.

Como um chef (2012)



Título original: Comme un Chef

Direção: Daniel Cohen

Gênero: comédia

Nacionalidade: França

Sinopse: aos 32 anos de idade, Jacky Bonnot (Michaël Youn) tem grande talento para se tornar um grande chef gastronômico, mas nunca teve a oportunidade de provar o seu talento. Por causa da situação financeira precária de seu casal, ele é obrigado a aceitar trabalhos temporários em pequenos restaurantes. A sorte muda quando ele cruza com o renomado Alexandre Lagarde (Jean Reno), chef em decadência, prestes a ser demitido pelo dono do restaurante onde trabalha, e substituído por um chef novo.

Geneticamente Modificados (2013)



Título original: GMO OMG

Direção: Jeremy Seifert

Gênero: documentário

Nacionalidade: EUA

Sinopse: um pai examina os efeitos que uma comida geneticamente modificada podem ter em seus três filhos.

A 100 Passos de Um Sonho (2014)



Título original: The Hundred-Foot Journey

Direção: Lasse Hallström

Gênero: comédia dramática

Nacionalidade: EUA

Sinopse: no sul da França, Madame Mallory (Helen Mirren) é uma respeitada e autoritária dona de um restaurante estrelado no famoso guia Michelin que está cada vez mais preocupada com um estabelecimento indiano, concorrente, que abriu do outro lado da rua do seu empreendimento. Ela trava uma verdadeira guerra contra o vizinho, mas aos poucos conhece o filho do seu adversário, Hassan Kadam (Manish Dayal), um garoto com verdadeiro talento para a culinária. Os dois tornam-se amigos, e Mallory passa a guiá-lo pelos conhecimentos da refinada gastronomia francesa, sem abandonar a tradição indiana, encorajando-o a alçar voos muito mais altos.

Sushi a la Mexicana (2014)



Título original: East Side Sushi

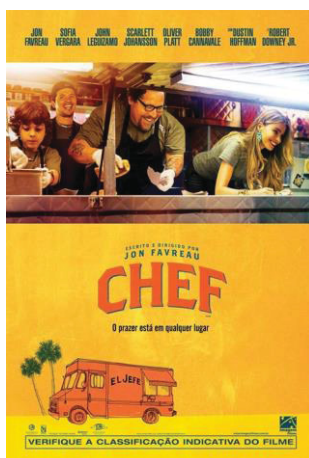
Direção: Anthony Lucero (II)

Gênero: drama

Nacionalidade: EUA

Sinopse: Juana é uma mãe solteira que tem uma habilidade incrível: consegue cortar com extrema facilidade qualquer tipo de alimento, e de madeira muito rápida. Após trabalhar em um hortifruti por anos, ela recebe uma proposta de emprego em um restaurante japonês que irá mudar sua vida para sempre. Mas o fato de ser mulher pode atrapalhar seus planos de se tornar uma chef.

Chef (2014)



Título original: Chef

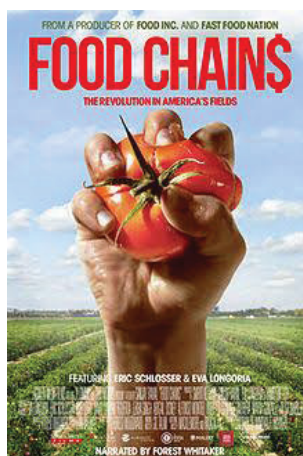
Direção: Jon Favreau

Gêneros: comédia, drama

Nacionalidade: EUA

Sinopse: Carl Casper (Jon Favreau) é o chef de um restaurante badalado de Los Angeles, mas volta e meia enfrenta problemas com o dono do local (Dustin Hoffman) por querer inovar no cardápio ao invés de fazer sempre os pratos mais pedidos pelos clientes. Um dia, um renomado crítico gastronômico (Oliver Platt) vai ao restaurante e publica uma crítica bastante negativa, baseada justamente no fato do cardápio ser pouco criativo. Furioso, Casper vai tirar satisfação com ele e acaba demitido. Pior: a briga vai parar na internet e se torna viral, o que lhe fecha as portas nos demais restaurantes. Sem saída, ele recebe a ajuda de sua ex-esposa (Sophia Vergara) para reiniciar a vida no comando de um trailer de comida.

Cadeias Alimentares (2014)



Título original: Food Chains

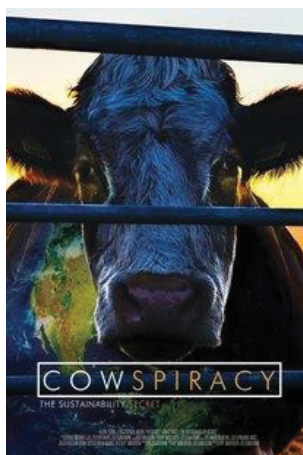
Direção: Sanjay Rawal

Gêneros: documentário

Nacionalidade: EUA

Sinopse: nos Estados Unidos, os trabalhadores rurais são uma das categorias mais mal pagas e com as piores condições de trabalho. O interesse na indústria alimentícia é tão enorme quanto o desinteresse em quem, de fato, produz os alimentos. A escravidão, há séculos, foi abolida, mas a exploração da mão de obra segue acontecendo. Tal exploração massiva é perpetuada pelas grandes empresas e sobretudo pelas grandes redes de supermercados.

A Conspiração da Vaca: O Segredo da Sustentabilidade (2014)



Título original: Cowspiracy: The Sustainability Secret

Direção: Kip Andersen

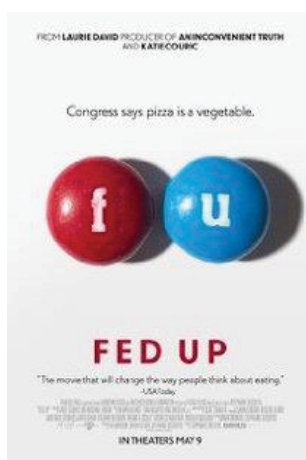
Gênero: documentário

Nacionalidade: EUA

Sinopse: "Cowspiracy: The Sustainability Secret" é um documentário ambiental inovador que segue o intrépido cineasta Kip Andersen há medida que ele revela a indústria mais destrutiva que o planeta enfrenta hoje - e investiga porque as principais organizações ambientais do mundo estão com muito medo de falar sobre isso. A agropecuária é a

principal causa do desmatamento, consumo de água e poluição, é responsável por mais gases de efeito estufa do que o setor de transporte, e é o principal motor da destruição da floresta, extinção de espécies, perda de habitat, erosão do solo, de "zonas mortas" nos oceanos, e praticamente todos os outros problemas ambientais. No entanto, ela continua, quase inteiramente sem contestação. À medida que Andersen confronta os líderes do movimento ambiental, ele descobre cada vez mais o que parece ser uma recusa intencional de discutir a questão da agricultura animal, enquanto denunciadores da indústria e "cães de guarda" o alertam dos riscos para a sua liberdade e até mesmo para a sua vida se ele se atreve a persistir.

Fed Up (2014)



Título original: Fed Up

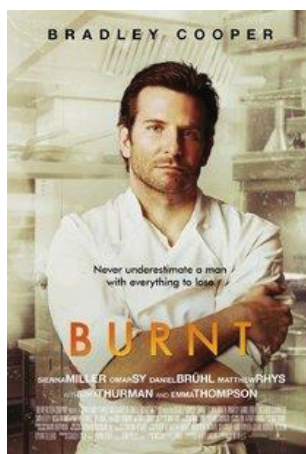
Direção: Stephanie Soechtig

Gênero: documentário

Nacionalidade: EUA

Sinopse: a indústria alimentícia americana é apresentada como desprezível e desleal. Cada vez mais os estadunidenses e, sobretudo, as crianças adoecem pela má alimentação. A preocupação com o corpo e a aparência é colocada em questão e relacionada aos níveis tão altos de obesidade infantil do país. As cineastas Stephanie Soechtig e a jornalista Katie Couric mostram como as crianças podem chegar a ter vidas mais curtas do que a dos pais.

Pegando Fogo (2015)



Título original: Burnt

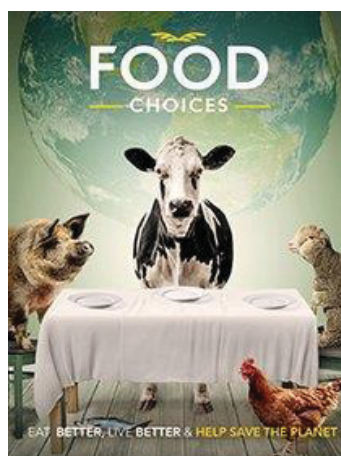
Direção: John Wells

Gênero: comédia, drama

Nacionalidade: EUA

Sinopse: Adam Jones (Bradley Cooper), é um chefe de cozinha que, devido a drogas e bebidas, perde seu restaurante duas estrelas (no guia Michelin) em Paris e, inconformado, decide reunir seu time de cozinha para tentar abrir um restaurante três estrelas em Londres.

Escolhas Alimentares (2016)



Título original: Food Choices

Direção: Michal Siewierski

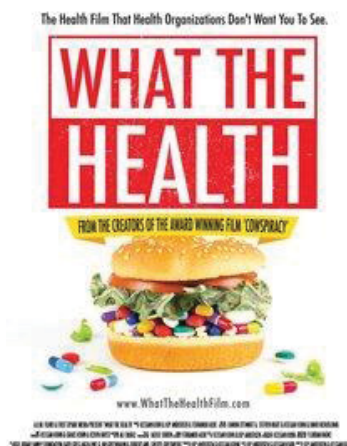
Gênero: documentário

Nacionalidade: EUA

Sinopse: este documentário segue o cineasta Michal Siewierski enquanto explora o impacto que a escolha alimentar tem na saúde das pessoas, na saúde do nosso planeta e sobre as vidas de outras espécies que compartilham nosso mundo. Ele olha para muitos equívocos sobre alimentos e dietas, oferecendo uma nova visão sobre estas questões. O documentário entrevista especialistas mundialmente renomados, incluindo: Dr. T Colin Campbell, Dr. Richard Oppenlander, Rich Roll, Joe Cross, Dr. John McDougall, Capitão Paul Watson, Dr.

Toni Bark, Dr. Pam Popper, Dr. Michael Greger, Gloria Athanis, e vários outros. Você nunca vai olhar para o seu prato da mesma forma novamente.

Que Raio de Saúde (2017)



Título original: What the Health

Direção: Kip Andersen

Gênero: documentário

Nacionalidade: EUA

Sinopse: anunciado como "O filme de saúde que as organizações de saúde não querem que você veja", o filme explora as preocupações com a saúde relacionadas com as indústrias de carne e laticínios, a indústria farmacêutica e várias organizações de saúde. Os problemas são consequências do consumo de produtos lácteos e de carne. Reconhecendo os bilhões de dólares em jogo nas indústrias de saúde e relacionadas, O documentário tem como objetivo educar as pessoas sobre o impacto dos alimentos transgênicos sobre a saúde pessoal.